المملحات

نادية جهري



شركة نادية للنشر والتوزيع
8 زنقة مولاي رشيد رقم 6
حسان ـ الرباط

الكيش بالكفتة والكريما

المقادير :

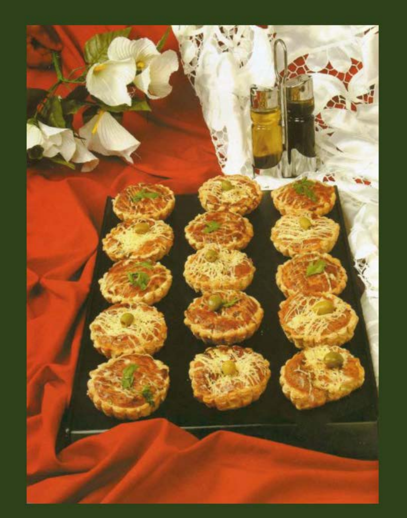
عجينة بريزي مالحة ص 61	أو العجينة المورقة ص 167
500 غ من الكفتة	100 غ من الجبن المبشور
بصلة مرققة	4 ملاعق كبيرة من الكريما الطرية
3 ملاعق كبيرة من المعدنوس	أصفر بيضتان
ملح	بيضة كاملة
نصف ملعقة صغيرة إبزار	ملعقة كبيرة من صلصة بيشاميل
ربع كأس صغير من الزيت	حبات الزيتون للتزيين
ملعقة كبيرة من الزبدة	أوراق المعدنوس للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يحمر البصل مع الملح والزيت والزبدة. بعد ذلك تضاف الكفتة والمعدنوس والابزار ويخلط الكل جيدا لمدة 5 دقائق. بعد ذلك تضاف صلصة بيشاميل وترفع المقلاة من فوق النار ثم تترك تبرد قليلا. تضاف الكريما الطرية والبيضة وأصفر البيضتان ويخلط الكل جيدا.

تورق العجينة وتدخل وسط قوالب معدنية صغيرة مدهونة بالزبدة أو وسط قالب كبير مدهون بالزبدة. تثقب بالشوكة وتغطى بورق الألمنيوم وتطهى لمدة 10 إلى 15 دقيقة. بعد ذلك تملأ بالخليط المحضر وتغبر بالجبن وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.

ملاحظة : يمكن استبدال الكفتة بالسانح إلا أنها تبخر في كسكاس وتنزع الطبقة الغليظة ثم تحمر مع البصل.



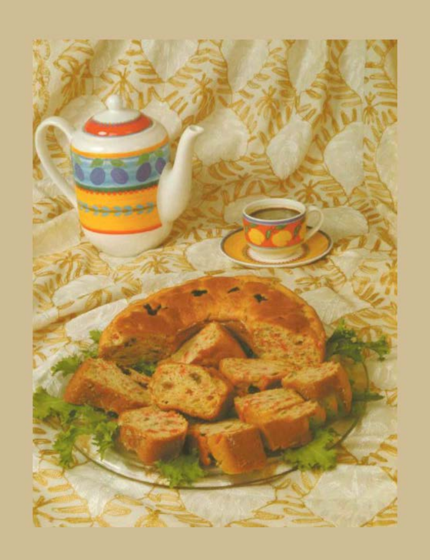
كيكة مالحة

المقادير :

- 5 بيضات
- بصلة محكوكة ومعصورة من مائها
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من المعدنوس
- 4 حمارات
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة صغيرة من الموتارد
- 40 غ من الزيتون الأسود والأخضر
- قطعة من الجبن الأحمر المقطع أطرافا صغيرة جدا
- قليل من الزعتر المحكوك
- كأس متوسط من الحليب
- نصف كأس صغير من الزيت
- قطعة من الكشير المقطع أطرافا صغيرة
- رأس ملعقة صغيرة من الكوزة محكوكة
- رأس ملعقة صغيرة من الابزار
- رأس ملعقة صغيرة من الهريسة
- 60 غ من الجبن المحكوك للتزيين
- الطحين حسب الخليط (حوالي 3 كؤوس ونصف)

الطريقة :

في إناء يخلط كل من أصفر البيض والملح والبصل المحمرة في الزبدة والمعدنوس والموتارد والجبن والزعتر والحليب والزيت والكشير والكوزة والابزار والهريسة. يخلط الكل جيدا ثم يضاف الطحين والحمارة. بعد ذلك يخفق أبيض البيض مثل الثلج ويضاف بتهل إلى الخليط. يفرغ الخليط وسط قالب مدهون بالزبدة ومرشوش بالطحين ثم تدخل حبات الزيتون داخل العجينة. يدخل القالب في الفرن حتى تنضج وتتحمر الكيكة . تغبر بالجبن وهي ما زالت ساخنة.



طرطات مالحة بالكفتة



المقادير :

العجينة المخصصة للفطائر المورقة المالحة ص 167

300 غ من الكفتة جاهزة

صلصة بيشاميل ص 31

100 غ من الجبن المبشور

بصلة مرققة

ملعقتان من المعدنوس المفروم

نصف ملعقة صغيرة من الابزار

ملح حسب الذوق

ملعقة كبيرة من الزبدة

ملعقة كبيرة من الزيت

الطريقة :

تخلط الكفتة بالبصل والمعدنوس والابزار والملح جيدا وتوضع في مقلاة مع الزبدة والزيت لمدة 5 دقائق تبسط العجينة في سمك 5 ملمتر وتعمل من العجين دوائر تدخل وسط قوالب معدنية صغيرةأو تعمل دائرة كبيرة تدخل وسط قالب دائري كبير. تثقب بالشوكة ويوضع فوقها ورق الألمنيوم وتدخل الفرن حتى تتحمر. بعد ذلك تخرج وينزع ورق الألومنيوم وتملأ بالحشوة المحضرة وتسقى بصلصة البيشاميل وتغبر بالجبن ثم تدخل الفرن لتتحمر قليلا.

عند التقديم تغبر بالجبن المحكوك وتقدم ساخنة.



بريوشات محشوة

المقادير :

العجينة :

500 غ من الطحين

بيضة كاملة

60 غ من الزبدة المذابة

ملعقة كبيرة من الزيت

ملح

ملعقة كبيرة من السكر

قليل من خميرة الخبز

الماء الكافي لجمع العجينة

الحشوة :

300 غ من الكفتة جاهزة

3 ملاعق من المعدنوس

ملح حسب الذوق

3 ملاعق كبيرة من الزيت

بيضة للدهن

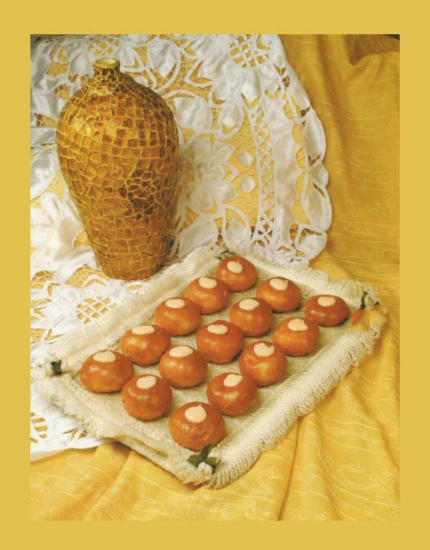
قليل من المايونيز الممزوجة مع الكتشوب للتزيين.

الطريقة :

في قصعة يوضع الطحين والملح والسكر والزيت والزبدة وخميرة الخبز المطلوقة في الماء الدافئ والبيضة. يخلط الكل جيدا ثم يضاف الماء الدافئ وتدلك العجينة جيدا. تعمل منها كويرات صغيرة تحشى بقليل من الحشوة المحضرة ويعاد جمعها على شكل كرة. تحط في صفيحة مدهونة وتترك تختمر، بعد ذلك تدهن بالبيض وتطهى. تقدم مزينة بخليط المايونيز والكتشوب وتقدم ساخنة.

الحشوة :

في مقلاة توضع الكفتة مع المعدنوس والملح والزيت ويترك الكل فوق نار هادئة حتى تنضج الكفتة.



شوسون بالجبن والزعتر



المقادير :

العجينة الخاصة بالمملحات ص 167 أو ورقة البسطيلة.

- 250 غ من الجبن الأبيض معز
- نصف ملعقة صغيرة من الزعتر محكوك أو زعيترة
- ملعقتان كبيرتان من الزيتون مقطع أطرافا صغيرة جدا
- ملح ـ إبزار ـ الهريسة
- 100 غ من الجبن المحكوك
- 4 ملاعق كبيرة من الزيت البلدية
- صلصة بيشاميل للدهن
- الجبن المبشور للتغذية

الطريقة :

يخلط جيدا كل من الجبن والزعتر والزيتون والملح والابزار والهريسة والجبن المحكوك والزيت البلدية. تبسط العجينة وتقطع دوائر بفم كأس أو مرشم دائري . يحط قليل من الحشوة على جانبها ثم تثنى لإعطائها نصف دائرة. تزين بالشوكة ثم تدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر.

بعد ذلك تدهن بصلصة بيشاميل من جانب واحد وتغمد في الجبن المبشور أو المحكوك وتقدم ساخنة.



ميل فوي مالح



المقادير :

- العجينة المخصصة للفطائر المورقة المالحة ص 167
- 50 غ من الفطر
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملح ـ رأس ملعقة صغيرة من الإبزار
- رأس ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
- 100 غ من الجبن المبشور
- ملعقتان كبيرتان من المعدنوس المفروم
- 5 ملاعق من صلصة البيشاميل ص 31
- حبات القمرون المحمرة
- الحامض

الطريقة :

يحمر القمرون في مقلاة مع الزبدة والزيت والملح والإبزار والتوابل الأربعة.

تبسط العجينة وتعمل على شكل 3 مستطيلات متساوية تثقب بالشوكة وتدخل الفرن لتتحمر.

في صحن التقديم يحط مستطيل ويفرش فوقه نصف مقدار القمرون. يرش بملعقة كبيرة من المعدنوس ثم تغطى الحشوة بالمستطيل الثاني ويفرش فوقه ما تبقى من القمرون والمعدنوس ويغطى بالمستطيل الثالث، يدهن هذا الأخير بصلصة بيشاميل ويغبر بالجبن المبشور ويزين بحبات القمرون والحامض. تزين جوانبه بصلصة بيشاميل كما في الصورة وتقدم ساخنة.



لفائف محشوة

المقادير :

- عجينة الفطائر المورقة المالحة ص 167
- 300 غ من الكفتة
- بصلة مرققة
- نصف كأس من الخبز اليابس المبشور
- بيضة مخفوقة ـ ملح
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- رأس ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
- 100 غ من الجبن المبشور
- ملعقة كبيرة من الزيت
- 5 ملاعق من صلصة البيشاميل

الطريقة :

في مقلاة يحمر البصل مع الزيت والزبدة حتى يتلين. تضاف الكفتة والتوابل ويخلط الكل جيدا. بعد ذلك ترفع المقلاة من فوق النار وتضاف البيضة والخبز المحكوك.

تبسط العجينة بالوراق على شكل مستطيل. توضع الحشوة وسطه ويلف حول نفسه مثل السيجارة حتى الحصول على قضيب طويل محشو. يلف بقطعة من البلاستيك ويوضع في الثلاجة (المجمد) لمدة ربع ساعة ثم يقطع شرائح سمكها 2 سنتمتر ونصف. تحط وسط صفيحة مدهونة بالزبدة وتدخل الفرن لتحمر. تغبر بالجبن المحكوك وتقدم ساخنة.



مثلثات بفواكه البحر

المقادير :

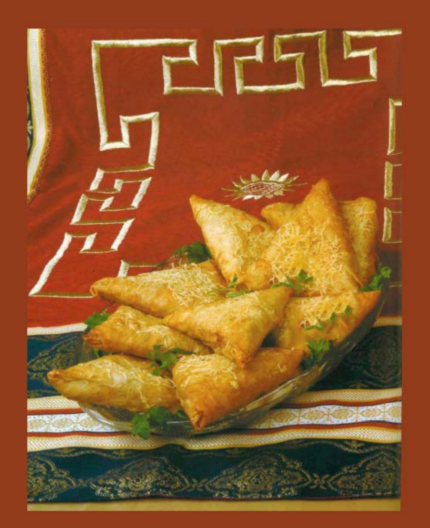
- 10 ورقات البسطيلة المتوسطة الحجم
- زلافة كبيرة من القمرون المقشر
- ورقة سيدنا موسى
- قبطة من القزبر والمعدنوس المفروم
- بصلة كبيرة مرققة
- نصف كأس صغير من الزيت البلدية
- زلافة صغيرة من كلمار مصلوق ومقطع صغير ومحمر في الزبدة
- ملح حسب الذوق
- نصف ملعقة صغيرة من الابزار
- راس ملعقة صغيرة من التوابل الاربعة اذا امكن
- زيت للقلي
- علبة من الفكيع شرائح
- 4 ملاعق من الزبدة

الطريقة :

يحمر الفكيع مع ملعقة كبيرة من الزبدة.

يقشر القمرون ويوضع في مقلاة مع الزيت والملح وورقة سيدنا موسى والابزار والقزبر والمعدنوس. بعد ذلك يحمر البصل في مقلاة أخرى مع الزبدة والملح ويضاف القمرون والكلمار ثم الفكيع المحمر يخلط الكل جيدا ويترك يبرد

تبسط ورقة البسطيلة وتثنى الجوانب إلى الوسط لإعطائها شكل مربع ثم يوضع قليل من الحشوة على حاشيته ثم يثنى المربع حتى الحصول على بريوة كبيرة تلصق بخليط من الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورق والحشوة. تقلى هذه المثلثات في الزيت الغليان وتقدم ساخنة أو تدهن بالزبدة وتحمر في فرن ساخن. عند التقديم تغبر بالجبن المحكوك وتزين بأوراق المعدنوس.



بريوات بالخضر المخللة



المقادير :

- 500 غ من الخضر المخللة المرقدة تباع عند بائع الزيتون وهي خليط من الكورنشون والجزر المرقد
- 200 غ من الجبن المحكوك
- ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك
- خليط من الطحين والماء
- زلافة صغيرة من الزبدة
- رأس ملعقة صغيرة من الابزار
- ورقة البسطيلة
- رأس ملعقة صغيرة من الهريسة

الطريقة :

في إناء توضع الخضر المخللة وتغطى بالماء الوافر وتترك لمدة 4 ساعات أو ليلة كاملة للتخلص من الملح الزائد. تترك تستقطر ثم توضع وسط ثوب يتشرب الماء مع الضغط عليها جيدا لاستخراج الماء.

تطحن في مطحنة 3-2-1 وتعصر من جديد. يضاف الجبن المحكوك والإبزار والهريسة والزعتر يخلط الكل جيدا.

تقطع ورقة البسطيلة إلى اثنين أو ثلاثة بالطول تدهن بالزبدة ويوضع قليل من الحشوة على حاشيتها وتلف على شكل سيكار أو تعمل مثلثات وهكذا إلى نهاية الورقة والحشوة تدهن هذه البريوات أو السيكارات بالزبدة وتحمر في فرن حتى يتذهب لونها تقدم ساخنة.



مستطيلات محشوة بالقمرون

المقادير :

- 500 غ من القمرون
- ملح حسب الذوق
- 500 غ من البصل شرائح
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- قليل من الهريسة
- زلافة صغيرة من المعدنوس المفروم
- 100 غ من الزبدة
- نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت البلدية
- ورقة البسطيلة
- 100 غ من الجبن المفروم
- علبة من الفكيع مقطع شرائح
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- مربع المرق سمك
- ورقة سيدنا موسى

الطريقة :

في مقلاة يحمر البصل والملح جيدا مع الزيت بعد ذلك يضاف نصف مقدار الزبدة والفكيع ويخلط الكل جيدا لمدة 5 إلى 10 دقائق. يحمر القمرون مع ما تبقى من الزبدة. يضاف المعدنوس والملح والإبزار والهريسة والتوابل الأربعة. يخلط الكل فوق نار هادئة حتى يتشرب الماء تماما. بعد ذلك تضاف الشعرية الصينية المصلوقة في الماء مع مربع المرق وورقة سيدنا موسى ثم تقطع أطرافا صغيرة. يخلط كل من البصل والقمرون والشعرية جيدا ويترك الخليط يبرد.

تفرش ورقة البسطيلة بالطول وتقطع إلى اثنين. تدهن بخليط الزبدة والزيت ويوضع مقدار ملعقتان كبيرتان على حاشيتها وتثنى الجوانب إلى الوسط وتلف مثل السيكار للحصول على مستطيل محشو تلصق مؤخرته بخليط الطحين والماء، وهكذا إلى نهاية الحشوة وورقة البسطيلة . تقلى هذه المستطيلات في الزيت الساخن أو تدهن بالزبدة وتدخل إلى الفرن. تقدم مزينة بوريقات النعناع.



المرتديلا بالدجاج

المقادير :

دجاجة من وزن 1 كلغ ونصف تزال عظامها

5 فصوص من الثوم

علبة من الفكيع المصبر

حبات الزيتون بدون عظم

25 سل من الكريما الطرية المخصصة للطبخ

كأس متوسط من الشابلير الخبز المحكوك

نصف ملعقة صغيرة من الابزار

بيضتان — ملح

نصف ملعقة صغيرة من التوابل الاربعة

نصف ملعقة صغيرة من الكوزة محكوكة

كأس متوسط من الخبز المرطب في الحليب

60 غ من الجبن المحكوك للتزيين

الطريقة :

تطحن الدجاجة مع الثوم. بعد ذلك يضاف الفكيع والكريما والشابلير والبيض والملح والتوابل الأربعة والابزار والكوزة والخبز المرطب. يخلط الكل جيدا ويوضع الخليط وسط قالب مستطيل مدهون بالزيت وتدخل حبات الزيتون ثم يوضع القالب وسط قالب به ماء مغلي ويدخل الفرن ليطهى بطريقة (حمام ماريا). بعد ذلك يدخل الثلاجة ليبرد. يغبر بالجبن المحكوك ويقدم فوق فراش من الخس، مزينا بحبات الزيتون.



صغار الخبز مالحة

المقادير :

- عجينة لصنع الفطائر المالحة: ص 167 أو
- 500 غ من الطحين
- ملعقة كبيرة من السكر
- ملعقة صغيرة من الموتارد
- رأس ملعقة صغيرة من الإبزار
- نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة (إذا أمكن)
- ملح حسب الذوق
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الحلوى
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- ماء دافئ للعجين

الطريقة :

تخلط جميع المقادير المذكورة أعلاه ما عدا خميرة الخبز والزيت والزبدة ثم يجوف وسط الطحين وتوضع الخميرة في الوسط مع الماء الدافئ والزيت والزبدة ويجمع الكل حتى الحصول على عجينة متجانسة. تدلك جيدا وتعمل من الخليط كويرات صغيرة في حجم المشمشة ثم تدهن بالزيت وتترك ترتاح قليلا.

مقادير الحشوة :

- 500 غ من القمرون المقشر
- باقة من المعدنوس المفروم
- بصلة كبيرة مرققة
- نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- ملح
- 3 ملاعق كبيرة من صلصلة بيشاميل أو الجبن المبشور
- نصف كأس من الزيت
- بيضة مخفوقة
- 60 غ من الجبن المحكوك للتزيين





الطريقة :

يحمر البصل في مقلاة مع ربع كأس من الزيت حتى يتلين ثم تضاف الملح .

في مقلاة أخرى يحمر القمرون مع الزيت والملح والإبزار حتى يجف من الماء ثم يضاف المعدنوس وصلصة بيشاميل أو الجبن المبشور ثم ترفع المقلاة من فوق النار .

تبسط الكويرة الواحدة تلو الأخرى حتى تصير رقيقة جدا. تدهن بالزيت ثم يوضع قليل من الحشوة فوقها. تثنى إلى الوسط حتى نحصل على مستطيل يلف حول نفسه مثل السيكار ويترك يختمر وهكذا إلى نهاية الكويرات والحشوة.

تدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تنتفخ وتتحمر ثم تغبر بالجبن وتقدم ساخنة.

صلصة بيشاميل

المقادير :

الطريقة رقم 1

3 ملاعق كبيرة من الطحين

1 لتر إلا الربع من الحليب

نصف ملعقة صغيرة من الإبزار

نصف حبة من الكوزة محكوكة

100 غ من الزبدة

2 ملاعق كبيرة من المعدنوس رقيق جدا

في إناء يخلط الطحين والحليب والملح والكوزة. يوضع الكل فوق النار حتى يعقد. بعد ذلك تضاف الزبدة والابزار ويرفع الوعاء من فوق النار ثم يضاف المعدنوس.

ملاحظة : يمكن إضافة ورقة سيدنا موسى وبصلة محكوكة إلى الحليب عند تحضير الصلصة للمملحات بالسمك.

الطريقة رقم 2

كأسان كبيران من الحليب

40 غ من الزبدة

50 غ من الطحين

أصفر بيضة

100 غ من الجبن كريير

ملح

نصف ملعقة صغيرة من الابزار

نصف كوزة محكوكة

في إناء يوضع الطحين والحليب وصفرة البيض والملح والكوزة ويوضع الكل فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط. تضاف الزبدة والابزار والجبن ويرفع الوعاء من فوق النار.

مثلثات بالكفتة



المقادير :

- العجينة المورقة المالحة ص 167
- 300 غ من الكفتة
- قبطة من المعدنوس
- نصف ملعقة صغيرة من الابزار
- ملعقتان من البيشاميل ص 31
- 60 غ من الجبن المحكوك
- أصفر بيضة للدهن

الطريقة :

تبسط العجينة في سمك 4 ملمتر ثم تعمل على شكل مستطيل طوله طول العجينة وعرضه 20 سنتمتر. تحط الحشوة في الجانب على الحاشية ويثنى على اثنين لتغطى الحشوة. تسد جيدا وذلك بدهنها بالماء ويضغط عليها ثم تقطع مثلثات كما في الصورة. تحط فوق صفيحة مدهونة بالزبدة أو الزيت وتدهن بالبيض وتدخل في فرن ساخن حتى تتحمر. عند التقديم تغبر بالجبن المحكوك وتقدم ساخنة.



بيتزا بالصلصة والكفتة

المقادير :

العجينة الورقية الثالثة ص 167
400 غ من الكفتة جاهزة
4 حبات من الطماطم المبشورة
ملعقة كبيرة من الطماطم المصبرة
بيضة مخفوقة
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
ملح حسب الذوق

ربع كأس صغير من الزيت
نصف ملعقة صغيرة من رأس الحانوت
100 غ من الجبن المحكوك
حبات الزيتون للتزيين
أوراق المعدنوس للتزيين
ربع كأس صغير من الزيت
ملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة :

في مقلاة توضع الكفتة مع الزيت والزبدة ويضاف الإبزار والملح ورأس الحانوت ويخلط الكل جيدا.

في مقلاة توضع الطماطم المنزوعة الزريعة مع الزيت والملح والطماطم المصبرة ويترك الكل فوق النار حتى تجف من الماء تماما.

تبسط العجينة في سمك 4 ملمتر تثقب بالشوكة وتعمل منها قضبان طويلة تحط على جوانب المستطيل بالطول والعرض. تبسط صلصة الطماطم المحضرة ثم الكفتة. بعد ذلك تعمل من العجينة الزائدة حبال طويلة تحط فوق المستطيل عموديا . تغبر بنصف مقدار الجبن وتدخل الفرن حتى تتحمر وتدهن الجوانب بالبيض . عند التقديم تغبر بالجبن وتزين بالزيتون والمعدنوس.

ملاحظة : توضع العجينة وسط الصفيحة قبل أن تعمر. تدهن الجوانب بالبيض وتشرط بالسكين قبل أن تطهى.



Bramjnet.COM
alaa pink

كريب محشو بالقمرون

المقادير :

3 بيضات

كأسان كبيران من الحليب

300 غ من الطحين الأبيض

ملح

رأس ملعقة صغيرة من الإبزار

رأس ملعقة صغيرة من الكوزة

5 ملاعق كبيرة من صلصة البيشاميل

ملعقة كبيرة من الجبن المبشور

100 غ من الجبن المبشور

60 غ من الزبدة لدهن المقلاة

زلافة من القمرون المقشر

بصلة مرققة

ورقة سيدنا موسى

رأس ملعقة صغيرة من الإبزار

نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة إذا أمكن

ملعقتان من الزبدة

ربع كأس من الزيت

الطريقة :

يخفق البيض ويضاف إليه الطحين ويخلط جيدا. يسكب الحليب قليلا قليلا مع الخفق جيدا بالباطور. تضاف الكوزة مع ملعقة كبيرة من الجبن والإبزار والملح ويترك الخليط يترتاح لمدة ساعة.

في مقلاة تدهن بالزبدة، يفرغ مقدار مغرفة من الخليط مع بسطه جيدا ليأخذ رسم المقلاة. تترك لمدة دقائق وتقلب، وهكذا إلى نهاية الخليط . تدهن المقلاة كل مرة قبل كل استعمال.

يحمر البصل في ربع كأس من الزيت وورقة سيدنا موسى والملح يقشر القمرون ويوضع في مقلاة مع ملعقتين من الزبدة والملح والإبزار والتوابل الأربعة. يضاف البصل الملين و 4 ملاعق من البيشاميل ويخلط الكل. تبسط كل فطيرة ويوضع قليل من الحشوة وسطها ثم تلف حول نفسها لإعطائها شكل سيكار محشو، يقطع شرائح ثم يحط وسط طبسيل زجاجي مدهون بالزبدة وهكذا إلى نهاية الفطائر (الكريب) والحشوة المحضرة. تغبر بالفروماج وتدخل الفرن لتتحمر قليلا مدة 5 إلى 10 دقائق.



بيتزا بالمخ

المقادير :

عجينة بريزي ص : 61	عود الكرافس. مربع المرق
1 مخ بقر أو 2 مخ غنم	3 بيضات مخفوقة
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار	ملعقة كبيرة من المعدنوس
ملح	3 حبات من الطماطم
2 فصان من الثوم	ربع كأس من زيت الزيتون
ورقة سيدنا موسى	100 غ من الجبن المحكوك
رأس ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو	حبات الزيتون للتزيين والمعدنوس

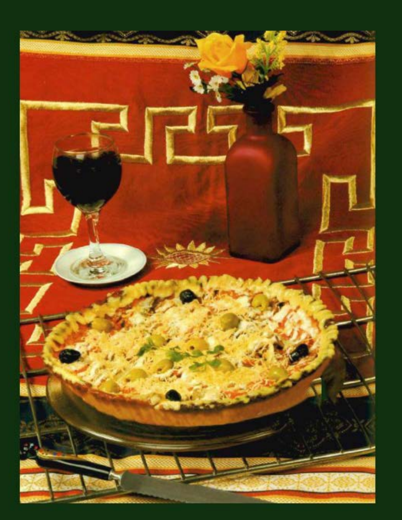
الطريقة :

الحشوة :

في مقلاة توضع الطماطم المنزوعة البذور مع الزيت والملح والثوم وتترك تتقلى بعد ذلك يضاف الفلفل الأحمر الحلو والإبزار. يصلق المخ بعد أن يقشر وينقى جيدا مع الملح وورقة سيدنا موسى وعود كرافس والملح ومربع المرق، ثم يقطع أطرافا صغيرة ويضاف إلى الخليط مع المعدنوس. يترك الكل فوق النار لمدة 5 دقائق.

العجينة :

تطلق العجينة وتثقب بالشوكة وتدخل الفرن لمدة 5 إلى 10 دقائق حتى يتذهب لونها قليلا. بعد ذلك تملأ بالحشوة المحضرة وتسقى بالبيض ثم تغبر بالجبن وتدخل الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تتحمر تقدم ساخنة مزينة بالزيتون والمعدنوس.



بسطيلة بالخضر

المقادير :

4 بصلات شرائح	علبتان من التون
كأس صغير من الزيت	علبة من الأنشوا إذا أمكن
حبتان من القرع المحكوك	8 بيضات
3 حبات من الجزر المحكوك	4 بيضات مصلوقة
250 غ من الجلبانة المصلوقة	قبطة من المعدنوس المفروم
فلفلة حمراء شرائح	4 ورقات سيدنا موسى
فلفلة خضراء شرائح	100 غ من الزبدة
علبة من الطماطم المصبرة	500 غ من ورقة البسطيلة
كيس من الشعرية الصينية (كبير الحجم)	نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
(تصلق الشعرية في ماء مغلى مع مربع المرق وورقة سيدنا موسى)	ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
قشرة طماطم ملفوفة مثل الوردة للتزيين	ملعقة كبيرة كينشوب
علبة من الفكيع المحمرة في ملعقة كبيرة من الزبدة	جبن للتزيين

الطريقة :

في مقلاة توضع الزيت وورقة سيدنا موسى والبصل والملح. يضاف الجلبان ويترك لمدة 5 دقائق. بعد ذلك يضاف الجزر والقرع والفلفلة الحمراء والفلفلة الخضراء و الإبزار مع التحريك باستمرار.

تضاف الطماطم المصبرة والبيض المخفوق والمعدنوس ويترك الكل حتى ينضج ويتبخر من الماء تماما. ترفع المقلاة من فوق النار ويترك الخليط يبرد قليلا ثم تضاف الشعرية الصينية والتون المفتت والأنشوا والتوابل الأربعة والكينشوب والفكيع المقطع شرائح والبيض المصلوق المقطع أطرافا صغيرة. ويخلط الكل في صفيحة دائرية مدهونة بالزبدة وتفرش ورقتان وسط الصفيحة ثم تفرش ورقات البسطيلة الواحدة جنب الأخرى. تلصق بخليط الطحين والماء وتوضع الحشوة المحضرة وأسمع الحواشي إلى الوسط حتى تلصق جيدا ثم يعاد تغطية الحشوة بورقة البسطيلة مع ترك الحواشي خارج الصفيحة ثم تدخل تحت البسطيلة وتلصق بخليط الطحين والماء. تدهن جيدا بالزبدة وتدخل الفرن لتتحمر. عند التقديم تغبر بقليل من الجبن المحكوك وتدخل الفرن لمدة قصيرة ثم تزين بشرائح الفلفل الأحمر والأخضر وقشرة الطماطم ثم تقدم ساخنة أو دافئة.



شنيك مالح

المقادير :

- العجينة المخصصة للفطائر المورقة المالحة ص 167
- أو عجينة الكرواصة المالحة ص 164
- 4 ملاعق كبيرة من المعدنوس المفروم
- 100 غ من الجبن المبشور
- 500 غ من القمرون مقشر
- صلصلة بيشاميل ص 31
- بيضة مخفوقة للدهن
- 2 ملعقتان من المعدنوس المفروم
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- ملح حسب الذوق
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ملعقة كبيرة من الزيت

الطريقة :

تضاف ملعقتان من المعدنوس المفروم إلى العجينة.

تخلط الزبدة مع الزيت في مقلاة ويحمر القمرون قليلا يضاف إليه الملح والإبزار وترفع المقلاة من فوق النار. تبسط العجينة في سمك 5 ملمتر على شكل مستطيل وتفرش الحشوة وسطه جيدا ثم تسقى بالصلصة وترش بالمعدنوس المفروم ثم تغبر بالجبن و تلف حول نفسها للحصول على قضيب محشو. يلف بقطعة من البلاستيك ويدخل الثلاجة حتى يتجمد ليسهل قطعه إلى شرائح، تغبر بالطحين وتسطح قليلا ثم تحط وسط صفيحة مدهونة بالزبدة وتدهن بالبيض وتطهى حتى تتحمر.



خبيزات محشوة



المقادير :

500 غ من طحين الفورص	
500 غ من الطحين الصلب (سيميال)	كأسان صغيران من الزيت
ملعقتان كبيرتان من خميرة الخبز	نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
قليل جدا من الزعفران	بصلة محكوكة
4 ملاعق كبيرة من القزبر والمعدنوس المفروم	رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
1 مربع المرق غنم	ملعقة صغيرة من الموتارد
ملح حسب الذوق	الماء الدافئ للخليط

الطريقة :

العجينة :

في قصعة يصب الطحين الفورص والطحين (الحرش). يضاف الملح والإبزار والزعفران والكوزة والقزبر والمعدنوس. يخلط الكل جيدا ثم يجوف وسطه وتضاف الموتارد والخميرة والزيت ومربع المرق والبصل. بعد ذلك يضاف الماء الكافي وتدلك العجينة جيدا ثم تورق فوق مائدة مرشوشة بالطحين وتقطع بمرشم دائري حسب الرغبة إما صغيرة أو كبيرة الحجم. تصفف الدوائر فوق ثوب وتترك تختمر. بعد ذلك تقلى في الزيت وتفتح من جانب لتملأ بالحشوة المحضرة.



الحشوة :

300 غ من الكفتة

3 ملاعق صغيرة من المعدنوس

بصلة صغيرة محكوكة

نصف كأس صغير من الزيت

ملح حسب الذوق

رأس ملعقة صغيرة من الابزار

150 غ من الجبن المحكوك

4 ملاعق كبيرة من صلصة البيشاميل أو الكريما الطرية.

الطريقة :

تمزج الكفتة مع البصل، والمعدنوس والابزار والملح، وتوضع في مقلاة فوق النار مع الزيت، يترك الكل يتقلى. تضاف صلصة البشاميل أو الكريما، وترفع المقلاة من فوق النار.

مربعات حلوة بالشوكولاتا

المقادير :

- 1 كلغ من الطحين
- بيضتان
- كأس صغير من السكر
- 3 ملاعق من الزيت
- خميرة الخبز (القدر الكافي)
- 300غ من الزبدة المذابة
- قطع الشوكولاتا طويلة
- قبصة ملح
- الماء الكافي
- 4 ملاعق من الحليب الدافئ
- قليل من مسحوق القهوة الذائبة

الطريقة :

تطلق الخميرة في الحليب مع ملعقة سكر. في قصعة يوضع الطحين والزيت والملح والبيض والسكر وملعقة من الزبدة ثم يخلط الكل بالماء الدافئ حتى تصير العجينة متجانسة. تدلك جيدا وتعمل منها كويرات صغيرة في حجم المشمشة، وتترك ترتاح قليلا.

تبسط الكويرات الواحدة تلو الأخرى على شكل دائرة، تدهن جيدا بالزبدة وتثنى إلى الوسط لإعطائها شكل مستطيل، يدهن كذلك بالزبدة ويوضع قليل من الشوكولاتا على حاشيته، ويلف حول نفسه حتى الحصول على مستطيل صغير. يوضع وسط صفيحة مدهونة ومرشوشة بالطحين ويترك حتى يختمر ويتضاعف حجمه ثم يدهن بالبيض ومسحوق القهوة الذائبة وهكذا إلى نهاية الكويرات .

تطهى في فرن متوسط الحرارة.

ملاحظة : يمكن عوض هذه العجينة استعمال عجينة الكرواصة.

مستطيلة بالفلفل والصلصة

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 167 أو البريزي ص 61	100 غ من الجبن المبشور
4 حبات من الطماطم المبشورة	60 غ من الجبن المبشور للتزيين
كأس إلا ربع من الزيت	نصف فلفلة صفراء شرائح.
بصلتان مرققة شرائح	نصف فلفلة خضراء شرائح.
ملح	نصف فلفلة حمراء شرائح.
نصف ملعقة صغيرة من الابزار	نصف ملعقة صغيرة من زعيترة

الطريقة :

في مقلاة تحضر الطماطم مع ربع كأس من الزيت والملح والابزار يترك الكل فوق النار حتى تعقد وتنضج.

في مقلاة أخرى يوضع ربع كأس من الزيت ويلين الفلفل الأحمر والأصفر والأخضر. تضاف زعيترة.

في مقلاة أخرى يلين البصل مع ربع كأس من الزيت ويترك فوق النار حتى يتلين.

تطلق العجينة على شكل مستطيل طوله 40 سنتمتر وعرضه 25 سنتمتر ثم يعمل من العجين الزائد مستطيلان طولهما طول المستطيل المحضر وعرضهما 2 سنتمتر يحطا على حاشية المستطيل الأول بالطول، ومستطيلان طولهما هو عرض المستطيل المحضر ليحطا على جوانب المستطيل بالعرض. يثقب المستطيل من الوسط بالشوكة ويغطى بكاغط الألميوم ويملأ وسط المستطيلة بالفول أو الحمص وتدخل الفرن لتتحمر قليلا. بعد ذلك تخرج ويزال الكاغط والحمص وتملأ بالبصل و الطماطم المحضرة. تغبر بالجبن وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. بعد ذلك تزين بشرائح الفلفل والجبن المبشور وتقدم ساخنة.



كرواصة مالحة بالدجاج

المقادير :

عجينة لصنع الفطائر المورقة المالحة ص 167	3 ملاعق من صلصة بيشاميل
أو عجينة لصنع الفطائر	125 غ من الجبن المبشور
بصلتان مرفقتان	بيضة مخفوقة
ربع كأس صغير من الزيت	250 غ من الدجاج هبرة يطحن
ملح - رأس ملعقة صغيرة من الإبزار	رأس ملعقة صغيرة من الكوزة مطحونة

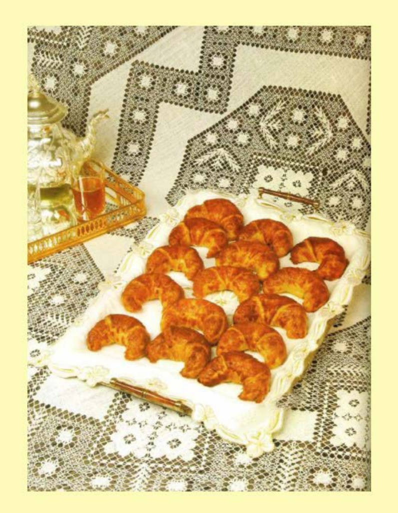
الطريقة :

في مقلاة توضع الزيت ويحمر البصل حتى يتلين مع الملح والإبزار ثم يضاف الدجاج على شكل كفتة ثم الكوزة.

تطلق العجينة في سمك 1 ملمتر وتقطع على شكل مثلثات متوسطة أو صغيرة حسب الرغبة يوضع فوقها قليل من صلصة البيشاميل ثم الحشوة وتغبر بالجبن ثم تثنى من القاعدة على الأسفل وتدور لإعطائها شكل هلال.

تترك حتى تختمر وتدهن بالبيض وتغبر بالجبن وتطهى حتى تنتفخ وتحمر، تقدم ساخنة.

يمكن إضافة الكفتة إلى البصل أو القمرون أو تحشى بالجبن الأبيض. يمكن استعمال عجينة الكرواصة الحلوة ويستغنى عن السكر.



الكيش بالفكيع والكريما



المقادير :

العجينة المورقة للفطائر المالحة ص 167	رأس ملعقة صغيرة من الكوزة مطحونة
250 غ من الكريما الطرية المخصصة للطبخ	رأس ملعقة صغيرة من الإبزار
3 بيضات	100 غ من الجبن المحكوك
ملعقتان كبيرتان من الطحين الفورص	ملعقة كبيرة من الزبدة
ملح	علبة من الفكيع شرائح

الطريقة :

تبسط العجينة المورقة في سمك 5 ملمتر ثم تقطع دوائر صغيرة تدخل وسط قوالب الحلوى المدهون وتثقب بالشوكة وتغطى بكاغط الألمنيوم وتثقل بالحمص أو اللوبيا ثم تدخل الفرن لتطهى نصف النضج.

يحمر الفكيع في مقلاة مع الزبدة. في وعاء يخلط كل من الكريما والبيض والطحين والملح والإبزار والكوزةويجعل الوعاء فوق النار حتى يعقد الخليط.

تملأ الطرطات الصغيرة بقليل من الفكيع ثم تعمر بالكريما المحضرة وتغبر بالجبن ثم تدخل الفرن لتتحمر .

تقدم ساخنة على فراش من الخس.



مثلثات بالجبن

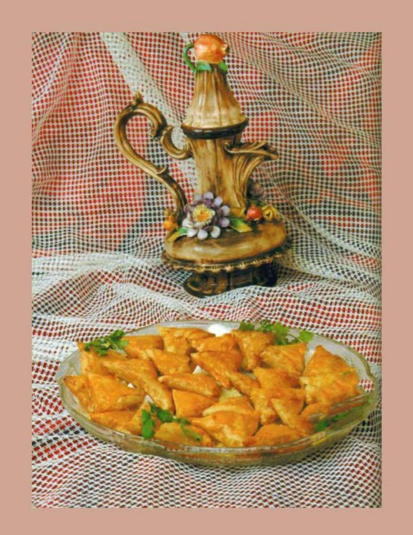


المقادير :

- علبة من الجبن المثلث
- 5 بيضات
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- 3 ملاعق كبيرة من المعدنوس المفروم
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- ورقة البسطيلة
- ملح حسب الذوق
- زلافة صغيرة من الزبدة المذابة والزيت للدهن

الطريقة :

في مقلاة يوضع البيض والمعدنوس والملح والإبزار والزبدة ويترك حتى يقترب البيض من النضج. تضاف قطع الجبن ويخلط الكل جيدا. يترك الخليط يبرد. تقسم ورقة البسطيلة إلى اثنين ويحط قليل من الحشوة على حاشيتها بعد دهنها بالزبدة والزيت وتجمع الحواشي إلى الوسط ثم تلوى حول نفسها لإعطائها شكل مثلث وهكذا إلى نهاية الخليط والورقة. تحمر في فرن حتى يتذهب لونها تقدم ساخنة على فراش من الخس. تزين بأوراق المعدنوس.





مستطيلة بالصوصيص والجبن

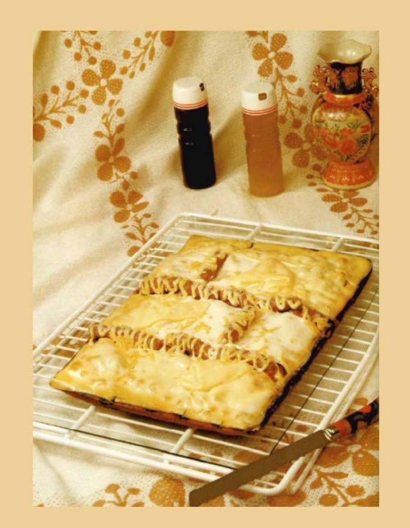
المقادير :

- العجينة المورقة أو المالحة أو البريزي
- صلصة الطماطم
- 4 حبات من الطماطم المبشورة
- 300 غ من الصوصيص
- شرائح الجبن
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- ملح حسب الذوق
- 3 ملاعق من زيت الزيتون
- ربع كأس صغير من الزيت
- صلصة بيشاميل للتزيين

الطريقة :

في مقلاة توضع الطماطم والملح والإبزار والزيت ويترك الكل حتى يتقلى ويتشرب من الماء تماما.

تبسط العجينة على شكل مستطيل تثقب بالشوكة وتدخل الفرن ليتذهب لونها قليلا. بعد ذلك تحضر الصلصة وتبسط فوق العجينة وتزين بالصوصيص تسقى بزيت الزيتون وتغطى بشرائح الجبن. تدخل الفرن حتى تتحمر. عند التقديم تزين بالبيشاميل على شكل خطوط وتقدم ساخنة.



لشو مالحة بالكبد

المقادير :

- 250 غ من الطحين
- 50 سل من الماء (نصف لتر)
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- نصف ملعقة صغيرة من الابزار
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- 6 بيضات متوسطة أو 5 كبيرة

الطريقة :

في إناء يوضع الماء والزبدة المقطعة والملح والابزار ويترك الكل فوق النار حتى تذاب الزبدة. يصب الطحين المغربل دفعة واحدة مع التحريك باستمرار حتى يقتلع الخليط من الجوانب ويصير متجانسا. يرفع الإناء من فوق النار ويخلط ثم يترك يبرد. تضاف 3 بيضات دفعة واحدة ثم يواصل الخلط. بعد ذلك يضاف البيض الواحدة تلو الأخرى. يجب أن يكون الخليط متجانسا ولونه براقا يلمع. يحط الخليط فوق صفيحة مدهونة بالزبدة بواسطة ملعقة أو بوق مسنن على شكل أصابع طويلة. تزين وجه كل حلوة بالشوكة على شكل خطوط. تبلل جوانب الصفيحة بقليل من الماء وتدخل في فرن ساخن لمدة 35 إلى 40 دقيقة دون أن يفتح الفرن. تترك تبرد داخل الفرن. تفتح من جانب واحد وتملأ بالحشوة.

مقادير الحشوة :

- 300 غ من الكبد المقطعة أطرافا صغيرة
- بصلة مرققة
- نصف ملعقة صغيرة من الابزار
- نصف ملعقة صغيرة من الكمون
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر
- رأس من الثوم المهروس
- 3 ملاعق كبيرة من الخل
- نصف كأس صغير من الزيت
- ملح حسب الذوق





الطريقة :

في مقلاة يحمر البصل مع الزيت والثوم والملح حتى يتلين. يضاف الإبزار والكمون والفلفل الأحمر. يصلق الكبد في الماء الغليان لمدة 5 دقائق ثم يضاف إلى البصل مع الخل. يترك الكل يقلى حتى تندمج جميع العناصر.

ملاحظة : يمكن استبدال الكبد بالقمرون.

عجينة بريزي مالحة

المقادير :

250 غ من الطحين	6 سل من الماء (نصف كأس صغير)
نصف ملعقة صغيرة من الملح	أصفر بيضة
125 غ من الزبدة قطع	قليل من الإبزار

الطريقة :

في قصعة يوضع الطحين والملح والابزار ويجوف وسطه. يضاف أصفر البيضة والزبدة ويجمع الكل برؤوس الأصابع. بعد ذلك يضاف الماء وتجمع العجنة دون أن تدلك. يمكن تعويض الماء بالكريما الطرية.

صلصة مخللة

المقادير :

4 ملاعق كبار من الزيت	ملح - إبزار
2 ملاعق كبيرة من الخل أو الحامض	ملعقة صغيرة من الموتارد

الطريقة :

تخلط المقادير المذكورة كلها مع الخفق جيدا حتى يمتزج الكل تسقى به السلاطات.

طرطة بالجبن والبيض

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 167 أو عجينة بريزي

5 بيضات

500 غ من الجبن الأبيض المملح

ملح ، نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك

ملعقتان كبيرتان من المعدنوس المفروم

أصفر بيضة للدهن

60 غ من الجبن المبشور

نصف ملعقة صغيرة من الابزار

الطريقة :

تبسط العجينة المورقة في سمك 4 ملمتر وتعمل دائرتان الواحدة أكبر من الأخرى بقليل، تدخل الدائرة الأكبر حجما وسط صفيحة دائرية وتثقب بالشوكة.

تحضر الحشوة وذلك بخلط البيض و الجبن والزعتر والابزار والملح والمعدنوس يخلط الكل جيدا ويبسط هذا الخليط فوق الطرطة. تغبر بالجبن وتغطى بالدائرة الثانية. يثقب وجهها بالشوكة وتسد الجوانب جيدا وذلك بالضغط عليها بواسطة الشوكة. تدهن بأصفر البيض وتدخل الفرن لتطهى مدة 45 إلى 50 دقيقة. عند التقديم تغبر بقليل من الجبن وتدخل الفرن لمدة قصيرة جدا.



الكيش بالقمرون والفكيع

المقادير :

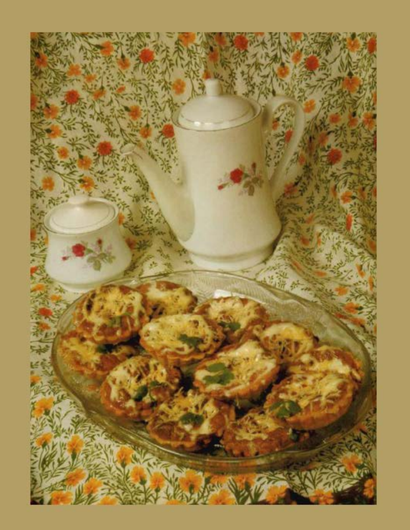
عجينة بريزي ص 61 أوعجينة الفطائر ص 167	بصلة مرققة
زلافة صغيرة من القمرون مقشر	بيضة كاملة
ملعقتان كبيرتان من الزبدة	ملعقتان كبيرتان من الزيت
علبة صغيرة من الفكيع	أصفر بيضة
ربع ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة (إذا أمكن)	4 ملاعق كبيرة من الكريما الطرية المخصصة للمملحات
ملح ـ نصف ملعقة صغيرة من الإبزار	100 غ من الجبن المبشور.
قليل من المعدنوس المفروم	

الطريقة :

في مقلاة يحمر البصل مع ملعقة كبيرة من الزبدة وملعقتان كبيرتان من الزيت والملح ثم يضاف الفكيع ليتحمر قليلا.

يحمر القمرون مع ملعقة كبيرة من الزبدة حتى يتبخر منه الماء تماما. يضاف المعدنوس والإبزار والملح والتوابل الأربعة ثم يضاف خليط البصل والفكيع وترفع المقلاة من فوق النار. عندما يبرد الخليط قليلا نضاف إليه الكريما الطرية والبيضة وأصفر البيضة ويخلط جيدا. تملأ بهذا الخليط الطرطات المحضرة أو طرطة كبيرة.

تطلق العجينة بالمملك وتدخل وسط قوالب معدنية صغيرة أو وسط قالب كبير مدهون بالزبدة. تثقب بالشوكة وتغطى بورق الألمنيوم وتطهى لمدة 10 دقائق. بعد ذلك تخرج وتملأ بالخليط المحضر. تغبر بالجبن وتدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. عند التقديم تزين بقليل من الجبن المحكوك وأوراق المعدنوس.



طرطة بالقمرون والبيشاميل

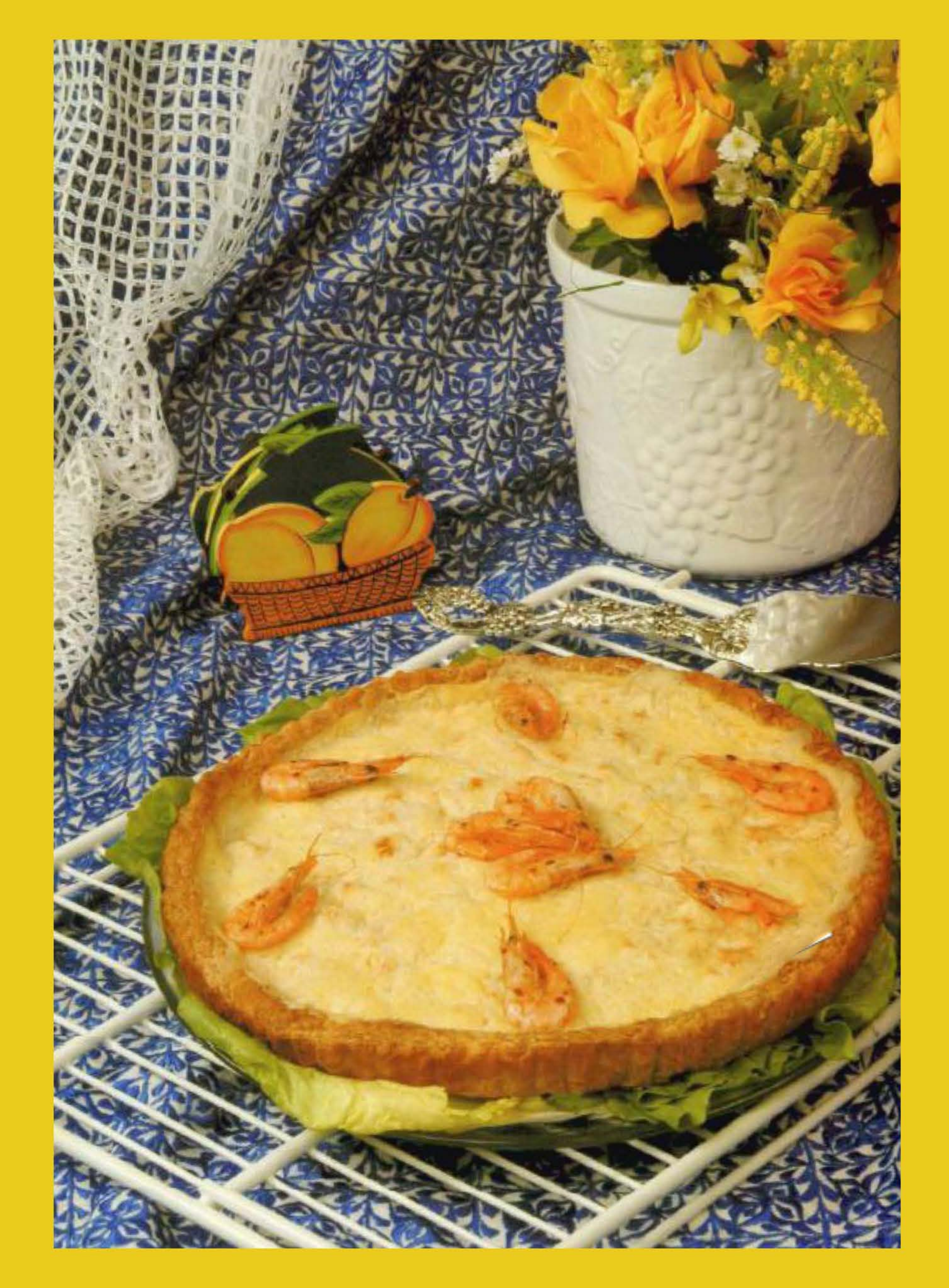
المقادير :

صلصة بيشاميل ص 31	
9 حبات من القمرون للتزيين	نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
العجينة المورقة المالحة أو عجينة بريزي	ملح حسب الذوق
الخس للتزيين	100 غ من الجبن المحكوك
500 غ من القمرون المقشر	نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
ملعقتان من الزبدة	ملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة :

يحمر القمرون في مقلاة مع الزبدة حتى يجف من الماء وتضاف الملح والإبزار والتوابل الأربعة ويخلط الكل جيدا. تبسط العجينة المورقة في سمك 4 ملمتر وتدخل في قالب دائري مدهون وتثقب بالشوكة وتغطى بكاغط الألمنيوم وتملأ بالحمص أو اللوبيا. تدخل في فرن لتنضج نصف النضج يزال الكاغط والحمص. بعد ذلك تملأ بالقمرون وتغطى بصلصة بيشاميل وتغبر بالجبن وتدخل الفرن لتتحمر.

تحمر5 أو 6 حبات القمرون في مقلاة مع ملعقة من الزبدة وتزين به وجه الطرطة تقدم دافئة على فراش من الخس.



بيتزا بقلوب القوق

المقادير :

عجينة بيتزا ص : 81 أو عجينة بريزي ص 61

3 حبات كبيرة من الطماطم مقطعة شرائح

ملعقة كبيرة من الموتارد

4 حبات من قلوب القوق

(يقطع القوق شرائح ويخلط بعصير الحامض)

125 غ من الجبن المبشور

نصف كأس صغير من زيت الزيتون

ربع كأس من عصير الحامض

ملح - ربع ملعقة صغيرة من الابزار

شرائح الفلفل الأحمر والأصفر للتزيين

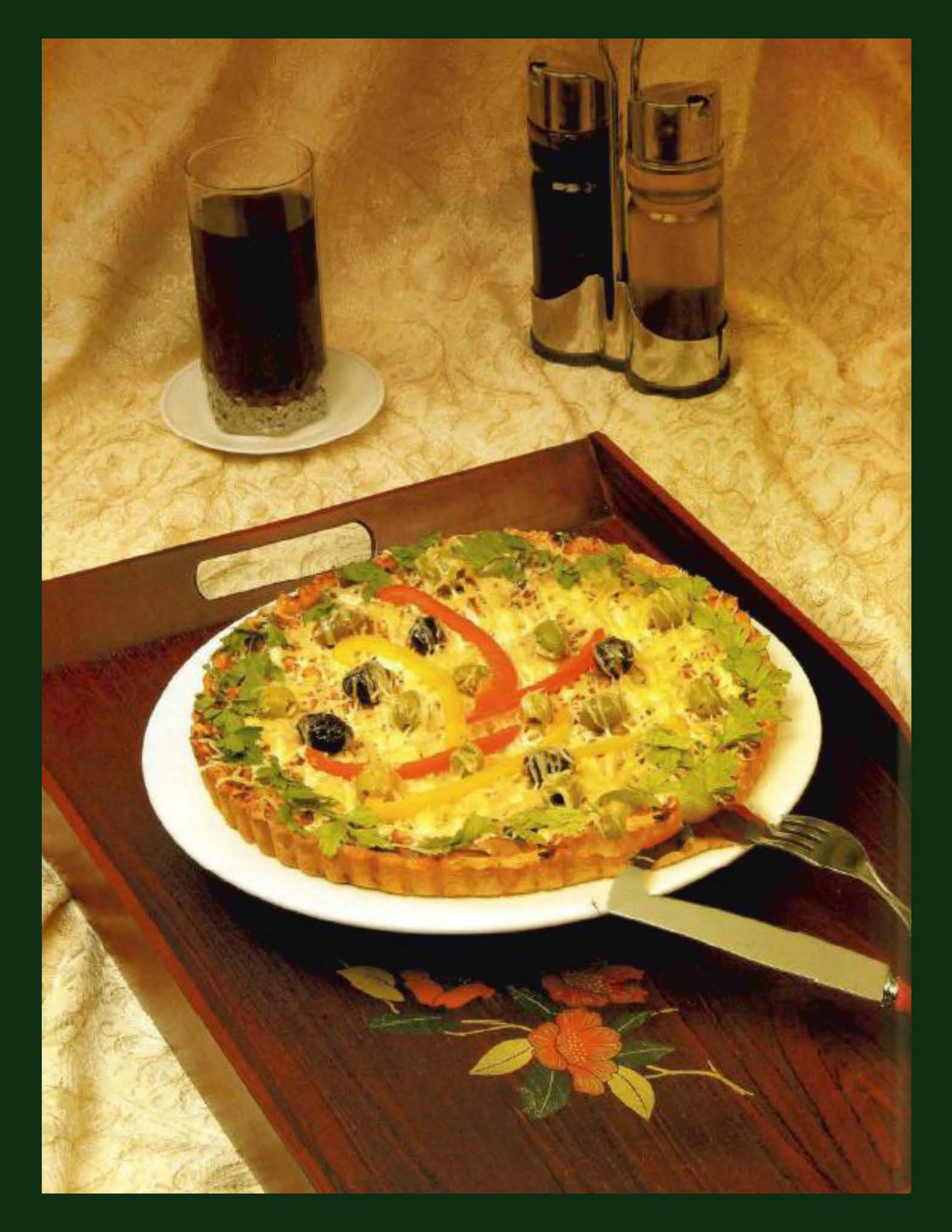
حبات الزيتون للتزيين

أوراق المعدنوس للتزيين

الطريقة :

تطلق العجينة وتوضع وسط قالب دائري مدهون بالزيت وتثقب بالشوكة ثم تدهن بالموتارد ثم تملأ بشرائح الطماطم المنزوعة البذور ثم ترصف شرائح القوق وترش بالملح والإبزار ثم تغير بالجبن المبشور وتدخل في فرن ساخن لمدة 25 دقيقة.

عند التقديم تزين بحبات الزيتون وبشرائح الفلفل الأحمر والأصفر وتسقى بزيت الزيتون ثم تدخل الفرن لمدة 5 دقائق. بعد ذلك تزين حواشيها بالمعدنوس وتقدم.



طرطة بالخضر

المقادير :

- كأس متوسط من الأرز المسلوق
- كأس صغير من الكورنشون مقطع
- 60 غ من حبات الزيتون بدون عظم مقطع
- 200 غ من الكفتة
- 3 من الجزر المسلوق والمقطع مكعبات
- زلافة صغيرة من الجلبانة المسلوقة
- قبطة من المعدنوس المفروم
- زلافة صغيرة من البطاطس قطع صغيرة مسلوقة
- 8 بيضات مخفوقة
- العجينة المورقة المالحة أو بريزي
- حبات الزيتون للتزيين
- حبات الكورنشون للتزيين
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
- ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- نصف كأس صغير من الزيت
- بصلة كبيرة مرققة
- علبة من الفكيع شرائح رقيقة
- 100 غ من الجبن المحكوك

الطريقة :

في مقلاة يوضع الزيت والبصل وملعقة من الزبدة يترك البصل حتى يتلين. تضاف الملح والإبزار والكوزة والكفتة والمعدنوس ويترك الكل لمدة 5 إلى 8 دقائق. ترفع المقلاة من فوق النار وتضاف الجلبانة والجزر والبطاطس والزيتون والكورنشون والأرز والفكيع المحمر في الزبدة. يخلط الكل جيدا ثم ترجع المقلاة فوق نار مهيلة ويضاف البيض المخفوق ويحرك من حين لآخر حتى الحصول على عقدة.

تبسط العجينة وتعمل على شكل دائرتين متساويتين. تدخل دائرة وسط قالب الحلوى العالي الجوانب والمدهون بالزبدة ثم تثقب بالشوكة ويبسط الخليط المحضر جيدا. ثم يغبر بقليل من الجبن ويغطى الكل بعجينة أخرى تشد جيدا من الجوانب وتدخل وسط فرن ساخن حتى تحمر جيدا. عند التقديم تغبر بالجبن وتزين بالكورنشون والزيتون.



طرطات بالجبن



المقادير :

عجينة بريزي مالحة ص 61
250 غ من الجبن الأبيض
شرائح الجبن
بياض بيضتان مخفوقة مثل الثلج
3 ملاعق كبيرة من السكر
60 غ من الجبن المحكوك

الطريقة :

تبسط العجينة وتقطع دوائر صغيرة . تدخل وسط قوالب معدنية مدهونة بالزبدة وتثقب بالشوكة وتدخل في فرن ساخن حتى يتذهب لونها .

يخلط الجبن الأبيض مع السكر وبياض البيض المخفوق مثل الثلج وتملأ القوالب المحضرة بهذا الخليط وتزين بنصف شريحة من الجبن، وتدخل لمدة قصيرة حتى ينضج البيض مع الجبن وتتحمر جيدا . تغبر بالجبن وتقدم دافئة أو باردة.



بيتزا بالبصل والكريما



المقادير :

العجينه لصنع الفطائر المالحه ص 167 أو البريزي

dl 3 من الكريما الطرية

4 بيضات

3 بصلات مرققة

150 غ من الجبن المحكوك

ملح – نصف ملعقة صغيرة من الابزار

شرائح الانشوان

150 غ من الجبن المحكوك

ملعقة كبيرة من الزيت وملعقة كبيرة من الزبدة

الطريقة :

يلين البصل مع ملعقة من الزبدة و ملعقة من الزيت . تبسط العجينة وسط قالب مدهون بالزبدة. تثقب بالشوكة ويفرش البصل، ويغبر بالجبن. بعد ذلك تخلط الكريما بالبيض والملح والابزار ويسكب الكل فوق البصل. تغبر بالجبن المبشور وتزين بشرائح الانشوان وحبات الزيتون وتدخل الفرن لتنضج، تزين بالمعدنوس .



محنشات بالكفتة

المقادير :

ورقة البسطيلة	بصلة كبيرة مرققة
زلافة صغيرة من الزبدة المذابة	قبطة متوسطة من المعدنوس المفروم
300 غ من الكفتة الجاهزة	ملعقة كبيرة من الزبدة
ملح - نصف ملعقة صغيرة من الهريسة	4 ملاعق كبيرة من الزيت
نصف ملعقة صغيرة من رأس الحانوت	نصف ملعقة صغيرة من الابزار

الطريقة :

في مقلاة يوضع البصل مع ملعقة من الزبدة والزيت والملح فوق نار هادئة حتى يتلين البصل بعد ذلك تضاف الكفتة والمعدنوس والإبزار ورأس الحانوت الهريسة يخلط الكل جيدا.

تقطع ورقة البسطيلة إلى مستطيلات متساوية تدهن بالزبدة ويحط قليل من الحشوة المحضرة على حاشيتها وتلف مثل السيكار. تشد مؤخرته بخليط الطحين والماء حتى الحصول على سيكار محشو. يلف حول نفسه على شكل حلزوني، يلصق رأسه بخليط الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورقة والحشوة. تدهن بالزبدة وتحمر في فرن متوسط الحرارة حتى يتذهب لونها. تقدم ساخنة.

ملاحظة:
عوض المحنشات يمكن تحضير بريوات مثلثة كما في الصورة.



بسطيلات بالسمك

المقادير :

1 كلغ من القمرون

فصان من الثوم المهروس

4 ورقات سيدنا موسى

زلافة كبيرة من المعدنوس المفروم

1 كلغ من البصل المقطع شرائح

نصف كأس صغير من الزيت

علبة من الفكيع شرائح

ملعقتان كبيرتان من الزبدة

قليل من الابزار نصف ملعقة صغيرة

نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الحار

ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة

الملح الصينية (إذا أمكن)

الملح العادية

عود من القرفة

3 ملاعق من البيشاميل

كيسان من الشعرية الصينية

مربع المرق سمك

1 كلغ من سمك هبرة قرب أو مايشابهه

1 كلغ من الكلمار شرائح

100 غ من الزبدة

60 غ من الجبن المحكوك

شرائح الحامض للتزيين

حبات القمرون المحمرة للتزيين

1 كلغ من ورقة البسطيلة من الحجم الصغير

خليط من الماء والطحين

الطريقة :

في مقلاة توضع الزيت والبصل والثوم وورقة سيدنا موسى والملح حتى يتلين الكل.



يحمر القمرون مع ملعقة كبيرة من الزبدة وورقة سيدنا موسى والملح حتى يتبخر من الماء تماما ثم يضاف إلى البصل.

يحمر الفكيع مع ملعقة من الزبدة ويضاف المعدنوس والملح والإبزار ثم يضاف إلى خليط البصل والقمرون.

تصلق الشعرية في الماء والملح ومربع المرق وورقة سيدنا موسى وعود القرفة وتترك تستقطر وتقطع أطرافا صغيرة.

توضع في مقلاة مع 30 غ من الزبدة على نار هادئة. يضاف الإبزار والفلفل الأحمر الحار (هريسة) والتوابل الأربعة والكلمار المصلوق مع ورقة سيدنا موسى والملح. كذلك يضاف الخليط المحضر مع التحريك بعناية. تضاف صلصة البيشامبل والملح الصينية ويخلط الكل.

تفرش ورقة البسطيلة وتدهن بالزبدة ثم توضع ورقة أخرى فوقها وتدهن كذلك. يوضع قليل من الحشوة المحضرة وتجمع الحواشي إلى الأعلى لتسد بخليط الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورقة والحشوة. تحمر في فرن ساخن حتى يتذهب لونها وتغبر بالجبن وهي ما زالت ساخنة ثم تزين بشرائح الحامض وحبات القمرون.



عجينة البيتزا (1)

المقادير :

250 غ من الطحين
نصف كأس من زيت الزيتون
كأس ماء دافئ للخليط
ملح - إبزار - كوزة
20 غ من خميرة الخبز
نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك

الطريقة :

تخلط جميع المقادير المذكورة أعلاه وتدلك جيدا، ثم تعمل على شكل كرة تغطى وتترك حتى يتضاعف حجمها. بعد ذلك تطلق وتملأ حسب الرغبة.

عجينة البيتزا (2)

المقادير :

250 غ من الطحين
ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
ربع كأس صغير من الحليب
ملعقة كبيرة من الزبدة
بيضة كاملة
قليل من الابزار

الطريقة :

تخلط المقادير المذكورة بعد ذلك تضاف الزبدة المذابة والخميرة المطلوقة في الحليب الدافئ. إذا لم تجمع العجينة يضاف قليل من الحليب الدافئ أو الماء. يخلط الكل وتدلك العجينة جيدا. تغطى وتترك حتى تختمر، بعد ذلك تطلق وتملأ حسب الرغبة.

فطائر بالبطاطس والجبن

المقادير :

العجينة :

- 250 غ من طحين القمح (سبيسيال)
- 125 غ من طحين الفورص
- ملح حسب الذوق
- ملعقة صغيرة من السكر سنيدة
- ملعقة صغيرة من الزيت
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز

الحشوة :

- 1 كلغ من البطاطس المسلوقة
- علبة قطع من الجبن
- باقة من المعدنوس - ملح
- نصف ملعقة صغيرة من الابزار
- نصف ملعقة صغيرة من الهريسة
- نصف ملعقة صغيرة من الكامون
- 4 بصلات متوسطة
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو
- كأس كبير من الزيت

الطريقة :

العجينة :

تحضر العجينة وذلك بخلط جميع المواد المذكورة أعلاه بماء دافئ حتى نحصل على عجينة متماسكة. تدلك جيدا حتى تصير مطاطية. بعد ذلك تعمل منها كويرات صغيرة في حجم المندرينة، تدهن بالزيت وتترك جانبا إلى حين تهيىء الحشوة.

الحشوة :

في مقلاة يحمر البصل المرقق مع الزيت والملح حتى يتلين بعد ذلك يضاف المعدنوس المفروم و الابزار والكامون والفلفل الأحمر الحلو ثم البطاطس المطحونه. يخلط الكل ثم يضاف الجبن والهريسة ويمزج الكل.
تبسط الكويرات الواحدة تلو الأخرى فوق مائدة مزيتة ويوضع قليل من الحشوة مع بسطها جيدا ثم تجمع الحواشي إلى الأعلى لسد الدائرة. تبسط قليلا وتطهى في مقلاة ثقيلة. ترش بالزيت من حين لآخر حتى تتحمر أو تعمل مثل الرغيفة . تبسط على شكل دائرة. توضع الحشوة في الوسط وتثنى الجوانب من الطرف ثم تسطح باليد وتطهى.



لشو بالقمرون

المقادير :

250 غ من الطحين	ملعقتان كبيرتان من الزبدة
50 سل من الماء (نصف لتر)	6 بيضات متوسطة
نصف ملعقة صغيرة من الملح	60 غ من الجبن المبشور
رأس ملعقة صغيرة من الكوزة	نصف ملعقة صغيورة من الابزار

الطريقة :

تحضر لشو كما في «الشو مالحة بالكبد ص 58.

الحشوة :

500 غ من القمرون	نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
نصف ملعقة صغيرة من الإبزار	كيس من الشعرية الصينية
ملح حسب الذوق	4 ملاعق كبيرة من البيشاميل ص 31
قليل من الهريسة	ملعقتان من الزيت
60 غ من الجبن المحكوك	ملعقة كبيرة من الزبدة

في مقلاة يحمر القمرون مع الملح والزيت والزبدة حتى يجف الماء تماما. بعد ذلك، يضاف الابزار والهريسة والتوابل الأربعة وصلصة بيشاميل والشعرية الصينية المصلوقة والمقطعة ويخلط الكل جيدا.

تثقب الفطائر من الأسفل وتملأ بقليل من الحشوة أو تفتح من جانب واحد وتملأ. تغبر بالجبن المحكوك وتقدم.



طرطة بالدجاج

المقادير :

- العجينة المورقة أو البريزي
- 400 غ من هبرة الدجاج المطحون
- بصلة مرققة
- 3 ملاعق كبار من المعدنوس كبيرة
- 3 بيضات
- علبة من الفكبع شرائح
- نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
- 4 فصوص من الثوم
- 3 ملاعق كبيرة من الزبدة
- قليل من الهريسة ـ ملح حسب الذوق
- نصف ملعقة صغيرة من الابزار
- 80 غ من الجبن المحكوك
- حبات الزيتون للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يوضع الفكيع مع ملعقة من الزبدة حتى يتحمر في مقلاة أخرى توضع ملعقتان كبيرتان من الزبدة مع البصل ثم يضاف الدجاج المطحون (كفتة) ويخلط الكل جيدا حتى يطهى، ثم يضاف المعدنوس والابزار والتوابل الأربعة والملح والثوم المهروس والهريسة وترفع المقلاة من فوق النار، تترك حتى تبرد ثم يضاف البيض ويخلط الكل جيدا.

تبسط العجينة على شكل دائرتين متساويتين في سمك 2 ملمتر وتوضع الأولى وسط قالب الحلوى المدهون بالزبدة . تبسط الحشوه المحضره وتغطى بالعجينة الأخرى، تلصق الجوانب بالاصبع، تدهن بصفرة البيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر جيدا وعند التقديم تزين بالجبن المحكوك وهي ما زالت ساخنة وتحط فوقها حبات الزيتون.



بيتزا بالأنشوان

المقادير :

عجينة البيتزا ص 81 أو عجينة بريزي ص ص 61	الزيتون الأخضر للتزيين
200 غ من البصل.	150 غ من الجبن المحكوك
ربع كأس من الزيت	3 ملاعق كبيرة من زيت الزيتون
4 حبات من الطماطم	ملح
فصان من الثوم	ربع ملعقة صغيرة من الإبزار
الزعتر المحكوك	علبة من الأنشوان المرقد

الطريقة :

تطلق العجينة وتدخل وسط قالب الحلوى المدهون بالزبدة تثقب بالشوكة وتدهن بزيت الزيتون وتترك ترتاح لحين تهيئ الحشوة.

في مقلاة يوضع البصل مع الزيت أو الملح فوق النار حتى يتلين بعد ذلك تضاف الطماطم المنزوعة الزريعة والثوم والزعتر المطحون والإبزار يترك الكل حتى يتلين تبسط هذه الحشوة فوق العجينة ثم تزين بشرائح الأنشوان والجبن المحكوك تدخل الفرن حتى تنضج وتتحمر تقدم مزينة بحبات الزيتون.



طرطة مالحة بالكريما



المقادير :

- العجينة الورقة المالحة ص 167 أو البريزي ص 61
- 250 من القمرون
- 2 جزرتان مقطعة أطراف صغيرة
- 4 بصلات مرققة
- باقة من المعدنوس المفروم
- ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة
- 4 بيضات كاملة
- نصف كأس من الزيت
- 2 ملعقتان كبيرتان من الزبدة
- 200 غ من سمك القرب أو سمك أبيض
- 4 ملاعق من صلصة بيشاميل
- 100 غ من الكريما الطرية المخصصة للطبخ
- 80 غ من الجبن المبشور
- علبة صغيرة من الفكيج المحمر في ملعقة من الزبدة
- صفرة بيضة للدهن
- 6 حبات من القمرون المحمرة
- 40 من الجبن الأبيض المبشور للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يوضع البصل والزيت والزبدة والابزار ويترك الكل يتقلى مدة 10 دقائق بعد ذلك يضاف الجزر المبخر والمعدنوس والقمرون المنقى والسمك المقطع أطرافا صغيرة والتوابل الأربعة ويترك الكل فوق نار هادئة حتى يتشرب الماء تماما ثم يضاف البيض المخفوق والكريما الطرية ويترك لمدة 10 دقائق ثم ترفع المقلاة ويضاف الفكيج والبيشاميل ويخلط الكل.

تبسط العجينة في سمك 2 ملمتر وتبسط الحشوة في الوسط وتبسط كذلك عجينة أخرى توضع فوق الأولى ثم تلصق الجوانب بالماء لنحصل على طرطة مسدودة. تدهن بصفرة البيض وتدخل الفرن لتتحمر مدة 25 إلى 30 دقيقة .عند التقديم تغبر بالجبن المبشور والجبن الأبيض المحكوك كذلك وحبات القمرون المحمرة في الزيت أو في الزبدة.



دوائر بالخليع

المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 167

ملعقة كبيرة من ايدام الخليع

زلافة صغيرة من لحم الخليع المفتت

6 بيضات مخفوقة

نصف ملعقة صغيرة من الابزار

نصف ملعقة صغيرة من القصبر حبوب مطحون

بصلة محكوكة

قليل من الزعفران

نصف ملعقة صغيرة من الكامون

بيضة للدهن

قليل من السودانية

الطريقة :

في مقلاة فوق النار يحمر البصل مع ايدام الخليع. بعد ذلك يضاف لحم الخليع المفتت والابزار والزعفران والكامون والبيض والسودانية والقصبور حبوب ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عقدة.

تبسط العجينة على شكل مستطيل وتقطع دوائر و تغطى بدائرة أخرى ويضغط عليها من جديد بواسطة المرشم الدائري ثم يزين وجهها بمرشم صغير جدا. تترك ترتاح لمدة 3 ساعات، بعد ذلك تدهن بالبيض والملح وتدخل في فرن ساخن للتحمير.



مستطيلات بالتون والخضر



المقادير :

- 500 غ من ورقة البسطيلة
- علبة من التون أو القمرون
- 40 غ من الزيتون الأخضر
- علبة من الذرة
- بيضتان مسلوقتان
- حبة من البطاطس المقطعة صغيرة
- حبة من الجزر المقطعة أطرافا صغيرة

الطريقة :

يسلق الجزر وكذلك البطاطس وتخلط بالمعدنوس والذرة والتون أو القمرون المحمر في الزبدة والزيتون المقطع أطرافا صغيرة والبيض المقطع أطرافا صغيرة والملح والإبزار والجبن والهريسة ويخلط الكل جيدا. تحضر ورقة البسطيله وتقسم إلى اثنين، تدهن بخليط الزبدة والزيت ويوضع قليل من الحشوة على حاشيتها وتجمع الجوانب إلى الوسط وتثنى وتلف حول نفسها لإعطائها شكل سيكار أو مستطيل، تلصق مؤخرته بخليط الطحين والماء. وهكذا إلى نهاية الحشوة. تقلى في الزيت أو تدهن بالزبدة وتدخل الفرن. تقدم دافئة.

مثلثات بالكشير والبصل

المقادير :

العجينة المورقة تباع في المتاجر أو تحضر

200 غ من الكشير الأحمر الحار

رأس ملعقة صغيرة من الإبزار

نصف كأس صغير من الزيت

قليل جدا من الملح

3 بصلات متوسطة الحجم مبشورة

الكينشوب للتزيين

الطريقة :

في مقلاة يحمر البصل حتى يتلين. يضاف الإبزار والملح والزيت، بعد ذلك يضاف الكاشير المحكوك في الحكاكة. يخلط الكل جيدا ويترك يبرد.

تبسط العجينة المورقة فوق مائدة مرشوشة بالطحين ثم تقطع مربعات. يعمل قليل من الحشوة في الوسط ثم تطوى لإعطائها شكل مثلث يشد جوانبه جيدا وذلك بالضغط بالأصبع. تدهن بأصفر البيض وتدخل في فرن ساخن جدا حتى تنفخ وتحمر. تزين بالكيتشوب على شكل خطوط.

ملحوظة : يمكن استعمال ورقة البسطيلة بدل العجينة المورقة.

بيتزا بالطماطم والكبد

المقادير :

- عجينة بريزي مالحة ص 61
- 250 غ من الكبد أطرافا صغيرة
- 4 حبات من الطماطم المبشورة
- ربع كأس من الزيت
- ملعقتان كبيرتان من الخل
- 100 غ من الجبن المحكوك
- حبات الزيتون للتزيين
- 3 فصوص من الثوم المهروس
- 3 ملاعق من المعدنوس المفروم
- نصف ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- رأس ملعقة صغيرة من الكامون
- قليل من الزعتر المحكوك
- 3 ملاعق من زيت الزيتون

الطريقة :

تصلق الكبد مع الملح والابزار وتترك تستقطر. في مقلاة توضع الطماطم والزيت والابزار والملح والفلفل الأحمر الحلو والكامون ويترك الكل حتى تجف الطماطم من الماء تماما. تضاف الكبد والخل والمعدنوس ويترك الكل يتقلى لمدة 5 دقائق، بعد ذلك ترفع المقلاة.

تبسط العجينة وتدخل وسط قالب الحلوى المدهون بالزبدة وتثقب بالشوكة وتدخل في فرن ساخن حتى يذهب لونها. بعد ذلك تبسط الحشوة وتنثر بالجبن وتمط قطعة من الجبن (شريحة) في الوسط وتدخل الفرن لتتحمر جيدا. عند التقديم تزين بحبات الزيتون.



بيتزا بالبيض والكريما

المقادير :

- عجينة بريزي أو المورقة المالحة
- نصف ليتر من الكريما الطرية
- 6 بيضات
- ملح حسب الذوق
- نصف ملعقة صغيرة من الإبزار
- 100 غ من الجبن المحكوك
- حبات الزيتون للتزيين
- 60 غ من الجبن للتزيين
- أوراق المعدنوس
- شرائح الفلفل الأحمر والأصفر (إذا أمكن)

الطريقة :

تبسط العجينة وتدخل وسط قالب الحلوى المدهون بالزبدة تثقب بالشوكة وتدخل وسط فرن ساخن ليتذهب لونها.

يخلط كل من الكريما الطرية والبيض والابزار والملح ويوضع الوعاء فوق النار حتى يعقد قليلا بعد ذلك يضاف 100 غ من الجبن ويرفع الوعاء من فوق النار يسكب هذا الخليط فوق الطرطة ويدخل الفرن حتى تتحمر ثم تغبر بالجبن وترجع لمدة قصيرة تزين بحبات الزيتون وشرائح الفلفل وأوراق المعدنوس وتقدم.



بيتزا بالباذنجان

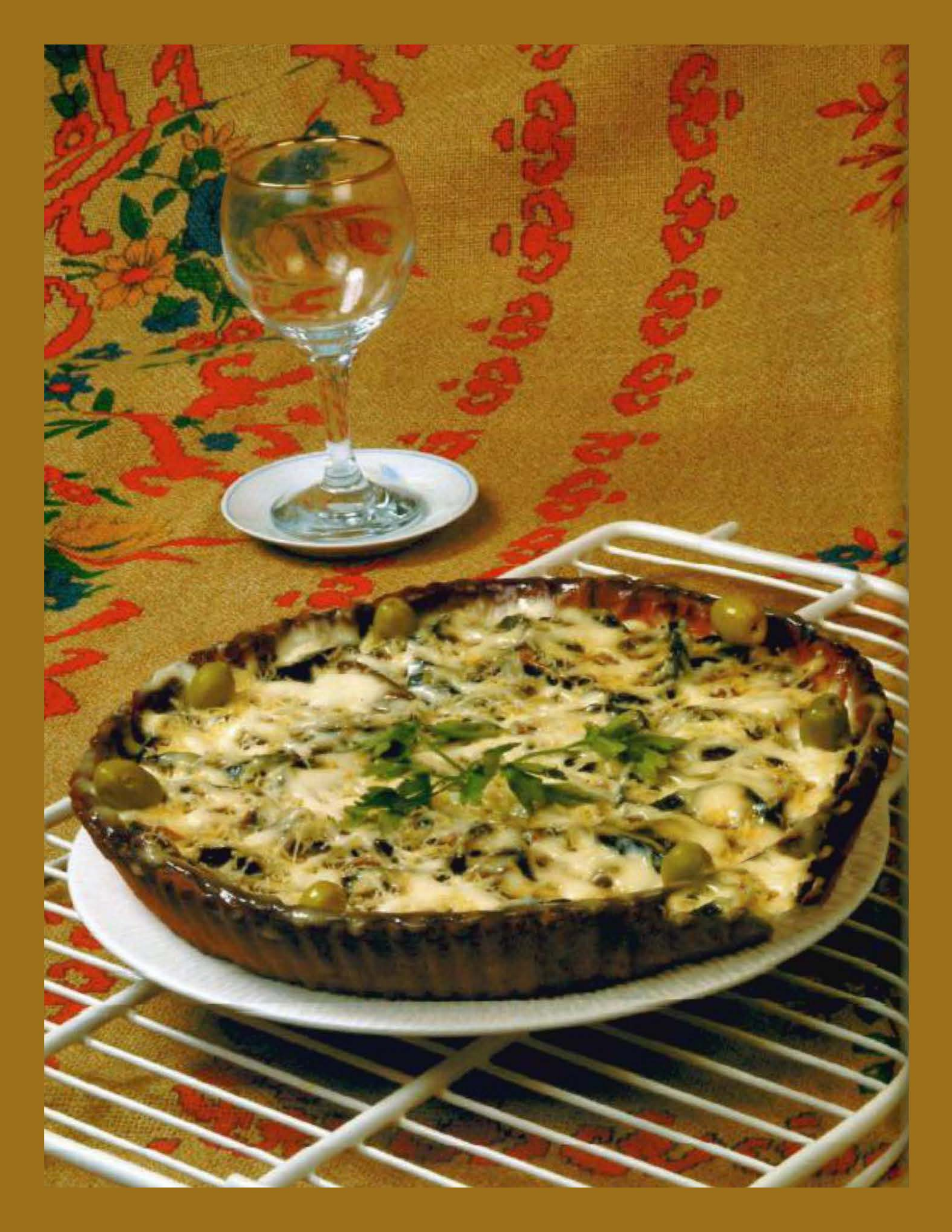
المقادير :

عجينة بريزي المالحة ص 61	نصف ملعقة صغيرة من الابزار
4 حبات من البادنجان شرائح	ملح حسب الذوق
3 ملاعق كبيرة من المعدنوس	المعدنوس للتزيين
زيت للقلي	حبات الزيتون للتزيين
100 غ من الجبن المبشور	3 حبات من الطماطم المبشورة
3 ملاعق من زيت الزيتون	3 ملاعق كبيرة زيت الزيتون
ربع كأس من الزيت	نصف رأس ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر

الطريقة :

يقلى البادنجان ويترك يستقطر فوق ورق شفاف . في مقلاة توضع الطماطم وزيت الزيتون والمعدنوس والابزار ويترك الكل يتقلى حتى تجف الطماطم تماما ثم يضاف الفلفل الأحمر الحلو ويخلط الكل جيدا.

تبسط العجينة وتدخل وسط قالب الحلوى المدهون بالزبدة والمرشوش بالطحين. تثقب العجينة بالشوكة وتدخل في فرن حتى يتذهب لونها ثم يبسط خليط الطماطم وترصف حبات الباذنجان. يغبر الكل بالجبن وتدخل في فرن ساخن حتى تتحمر جيدا. تزين بالزيتون والمعدنوس وتقدم دافئة.



كراطان بالبورو والكريما

المقادير :

عجينة بريزي ص 61

1 كلغ من البورو مقطع أطرافا صغيرة

3 بيضات

25 cl من الكريما الطرية

125 غ من الجبن المبشور

ملعقة كبيرة من الطحين

100 غ من الفكيع

ملعقتان كبيرتان من الزبدة

ملح ـ رأس ملعقة صغيرة من الإبزار

رأس ملعقة صغيرة من الكوزة مطحونة

الطريقة :

يحمر البورو في مقلاة مع ملعقة كبيرة من الزبدة حتى يتلين. يحمر كذلك الفكيع في مقلاة مع ملعقة كبيرة من الزبدة.

تخفق البيض مع الكريما ويضاف الجبن والملح والإبزار والكوزة والطحين ويخلط الكل جيدا .

تطلق العجينة وتدخل وسط قالب دائري.

تزين العجينة بالبورو والفكيع ثم يسكب فوقها خليط الكريما والبيض. تدخل الفرن لتنضج ثم تزين حسب الرغبة.

اسفنج بالجبن والفكيع

المقادير :

- 250 غ من الطحين
- 80 غ من الزبدة
- كأس صغير من الحليب
- بيضتان
- 300 غ من الجبن موزريلا
- 70 غ من الجبن المبشور
- قليل من المعدنوس المفروم
- علبة من الفكيع المحمر في ملعقة من الزبدة
- ملح - إبزار

الطريقة :

يخلط الجبن موزريلا والجبن المبشور مع المعدنوس والملح والإبزار و 2 أصفر البيض وبياض بيضة.

يحمر الفكيع في مقلاة مع الزبدة ويضاف إلى الجبن ويخلط الكل جيدا.

تخدم الزبدة مع الطحين، بعد ذلك يضاف الحليب ويخلط الكل جيدا. تغطى العجينة وتترك ترتاح مدة 40 دقيقة. بعد ذلك تقسم العجينة إلى قسمين متساويين وتطلق بالمدلك فوق مائدة في سمك 3 ملمتر. يوضع مقدار ملعقة حساء من الخليط فوقها بحيث تكون متباعدة حوالي 5 سنتمتر ثم تغطى بالعجينة الأخرى. وبواسطة علبة طماطم صغيرة يضغط على كل دائرة محشوة للحصول على اسفنجة دائرية، يضغط على الجوانب لتلتصق جيدا. تقلى هذه الاسفنجات في الزيت الغليان بعد أن تدهن ببياض البيض.

مثلثات بالدجاج والبيشاميل

المقادير :

العجينة المورقة تباع جاهزة أو تحضر	رأس ملعقة صغيرة من الكوزة
1 كلغ من الدجاج	مربع المرق دجاج
بصلة مرقفة	قليل من الملح
3 ملاعق كبيرة من المعدنوس	نصف كأس من الزيت
6 ملاعق كبيرة من البيشاميل	ملعقتان من الزبدة
رأس ملعقة صغيرة من الابزار	أصفر البيض للدهن

الطريقة :

في طنجرة يوضع الدجاج والبصل والمعدنوس والابزار والملح والكوزة والزيت ويترك يتقلى. ثم يضاف قليل من الماء ومربع المرق ويترك الكل حتى ينضج. بعد ذلك يخرج الدجاج من المرق ويترك يستقطر ثم يفتت ويوضع في مقلاة مع الزبدة ليحمر قليلا أو وسط الفرن. بعد ذلك يخلط الدجاج بصلصه البيشاميل.

تطلق العجينة المورقة وتقطع مربعات يوضع قليل من حشوة الدجاج في الوسط ويطوى المربع لإعطائه شكل مثلث. يضغط على الجوانب جيدا بالأصبع. تدهن المثلثات بأصفر البيض ويضغط عليها بمرشم صغير مثلث أو تبقى كما هي. تطهى في فرن ساخن حتى تتحمر جيدا.



بالميي مالح



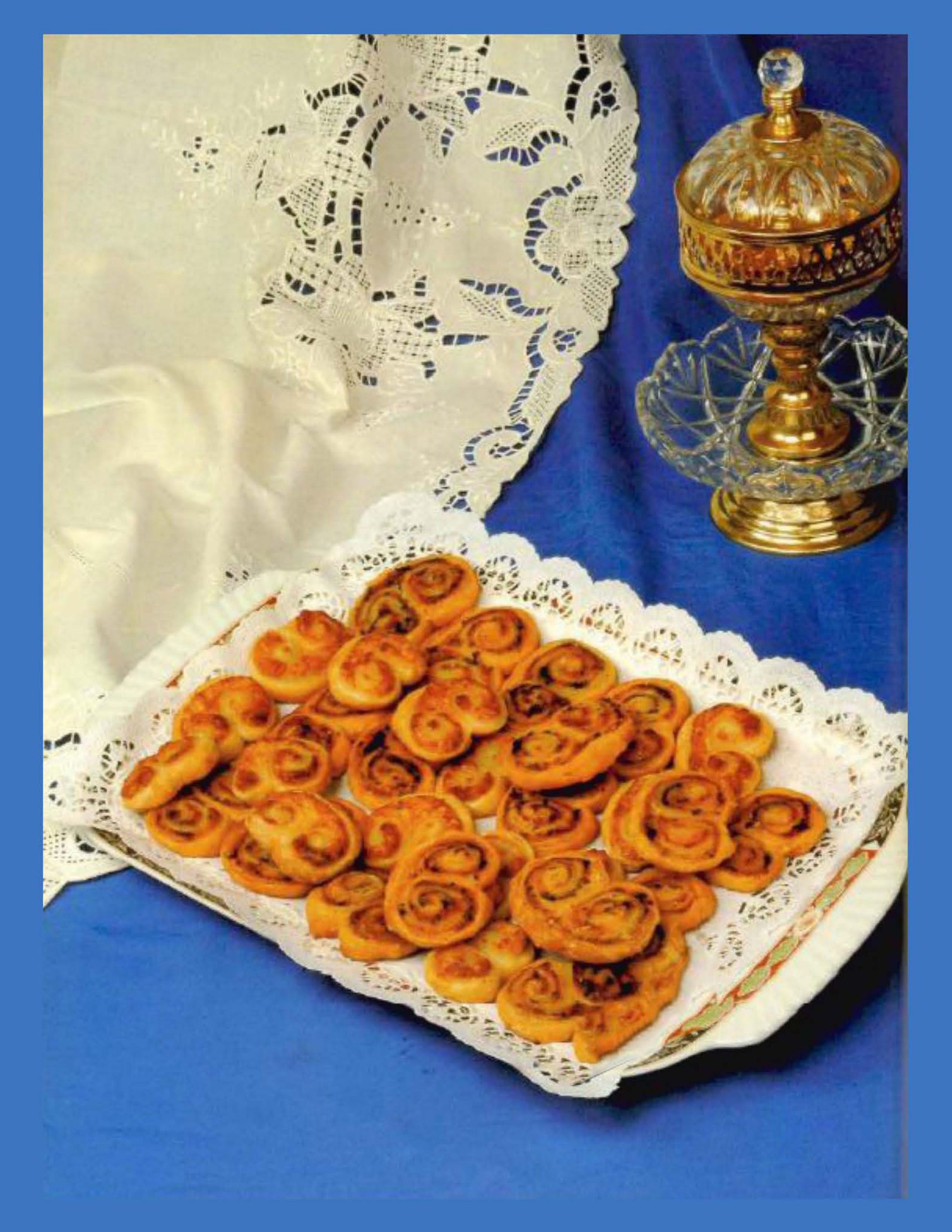
المقادير :

العجينة المورقة المالحة ص 167
الموتارد للدهن
زلافة صغيرة من المعدنوس المقطع رقيق جدا
200 غ من الجبن المحكوك
قليل من السودانية

الطريقة :

تطلق العجينة على شكل مستطيل يطلى بالموتارد ويرش بالمعدنوس والسودانية ويغبر بالجبن المحكوك. تطوى الجوانب إلى الوسط لتلتقي وسط العجينة. تغطى بكاغد الالمنيوم او البلاستيك و تدخل الثلاجة لمدة نصف ساعة (المجمد) ثم تقطع شرائح، تصف في صفيحة مرشوشة بالطحين وتطهى حتى تتحمر.

ملاحظة : يمكن استبدال الموتارد بصلصة بيشاميل ويمكن حشوها بالبصل مع التون.



سلاطة على شكل طرطة

المقادير :

300 غ من اللوبيا الشعراء

300 من البطاطس المقطعة أطرافا صغيرة

300 غ من الجزر المقطع أطرافا صغيرة

زلافة من الجلبانة المسلوقة مع الملح

علبة من الذرة

علبتان من التون

قليل من حبات الكورنشون المقطع

300 غ من الأرز المسلوق مع الماء والملح

قشور الطماطم للتزيين

حبات الكورنيشون للتزيين

المايونيز

علبتان من التون للتزيين

أوراق الخس

الطريقة :

تسلق جميع الخضر وتخلط مع التون والكورنشون والأرز المصلوق والمايونيز ويخلط الكل جيدا .يدهن قالب مستطيل أو دائري بالزيت ويبسط الخليط وسطه جيدا . يضغط عليه براحة اليد ليأخذ شكل القالب ثم يقلب في صحن التقديم فوق فراش من الخس ثم يزين وجه المستطيل بالمايونيز وتعمل خطوط بواسطة الشوكة ثم تزين جوانب السلاطة بالتون المفتت وتزين وجه السلاطة بقشور الطماطم على شكل ورود وقطع الكورنشون و تقدم فورا.



سلاطة الماقاروني بالألوان

المقادير :

- 1 كيس من الماقاروني الملونة
- 1 مربع المرق غنم - ملعقة كبيرة من الزيت
- بيضتان مسلوقتان
- 100 غ من الكشير مقطع
- 150 غ من الجبن الأحمر مقطع
- علبتان من التون
- علبة من الذرة
- 60 غ من الكركاع المحروش
- المايونيز أو صلصة مخللة ص 61
- باقة من المعدنوس المفروم

الطريقة :

في طنجرة يوضع الماء الكافي ليغطي الماقاروني. يضاف مربع المرق وملعقة كبيرة من الزيت وتترك حتى تنضج ثم تصفى وتترك تبرد . يضاف إليها البيض المسلوق المقطع أطرافا صغيرة والكشير والجبن الأحمر والتون المفتت والذرة والكركاع والمعدنوس ويخلط الكل جيدا .يسقى بالصلصة أو يخلط مع المايونيز ويقدم.



سلاطة مُشَكَّلَة



المقادير :

4 حبات من البطاطس المسلوقة
6 حبات كبيرة من الجزر المسلوق
4 حبات من الباربا المسلوقة
بيضة مسلوقة
حبات الزيتون للتزيين
حبات الكورنشون للتزيين
قشرة طماطم للتزيين

الطريقة :

تحك جميع الخضر في الحكاكة الغليظة وكل واحدة على حدى. بعد ذلك يؤخذ طبسيل التقديم وتوضع فرشة من البطاطس وتسقى بالصلصة والمايونيز ثم فرشة من الجزر وتسقى كذلك ثم فرشة من الباربا وتسقى كذلك ثم البيض المحكوك. تزين بقشرة الطماطم على شكل وردة وحبات الكورنشون والزيتون وتقدم فورا. يمكن إضافة المعدنوس أو شرائح الطماطم على الجوانب.



سلاطة الأفوكا بالقمرون والزعتر

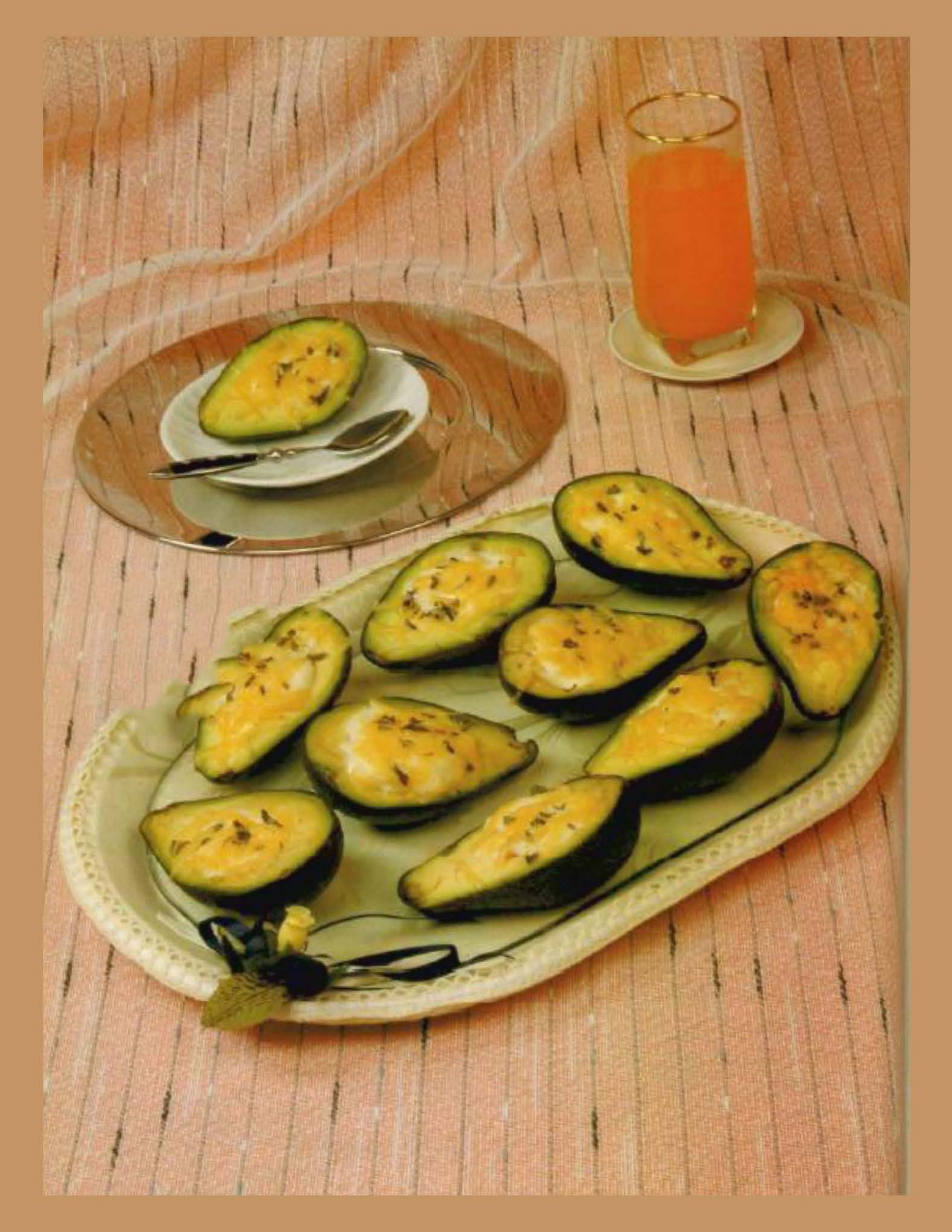
المقادير :

4 حبات من الأفوكا	رأس ملعقة صغيرة من الإبزار
250 غ من القمرون	نصف ملعقة صغيرة من الزعتر المحكوك
ملعقة كبيرة من الزبدة	صلصة بيشاميل (4 ملاعق كبيرة)
ملح	60 غ من الجبن المبشور

الطريقة :

في مقلاة يحمر القمرون مع الزبدة والملح والإبزار. ترفع المقلاة من فوق النار عندما يتحمر القمرون ويجف من الماء تماما. يضاف إليه صلصة البيشاميل والزعتر المحكوك . تنقى الأفوكا وتقسم إلى اثنين، يملأ كل نصف أفوكا بقليل من الخليط المحضر ثم بقليل من الجبن وهكذا إلى نهاية الأفوكا والحشوة.

تدخل إلى الفرن لمدة 5 دقائق ريثما يذوب الجبن ثم تقدم.



سلاطة الفواكه

المقادير :

الفواكه مقطعة أطرافا صغيرة (تباع في علبة جاهزة) مصبرة

قطعة من الكرم (القنبيط) أحمر شرائح

قطعة من الكرم أبيض شرائح

كأس صغير من الزبيب بدون عظم.

100 غ من الكركاع مهروش كبير.

تفاحة كبيرة حمراء

تفاحة صفراء

صلصة لسقي السلاطة

الطريقة :

يقطع الكرم شرائح رقيقة ويضاف الزبيب والكركاع والفواكه الجاهزة المصفاة من مائها ثم التفاح. يخلط الكل جيدا ويسقى بالصلصة المحضرة ويقدم فورا.

الصلصة :

زيت مع ملح + خل + موتارد . يخلط الكل جيدا وتسقى به السلاطة.



كراطان بالبطاطس والكفتة

المقادير :

2 كلغ من البطاطس المقطعة دوائر	600 غرام من الكفتة الجاهزة
قبطة صغيرة من الكرافص والمعدونس	60 غرام من الزبدة
2 مربع المرق بقر	صلصة البيشاميل
ملح	ربع كأس من الزيت
فصان من الثوم	ملعقتان من الزبدة
3 ورقات سيدنا موسى	150 غ من الجبن المبشور

الحشوة:

تحمر الكفتة مع الزيت و60 غ الزبدة وتترك جانبا .

الطريقة :

تسلق البطاطس نصف سلقة مع الملح ومربع المرق والثوم وورقة سيدنا موسى والمعدونس والكرافص. يدهن قالب زجاجي بالزبدة وتفرش طبقة البطاطس المسلوقة .يبسط نصف مقدار الكفتة الجاهزة وتسقى لنصف مقدار صلصة البيشاميل تغبر بقليل من الجبن ثم تغطى بطبقة ثانية من البطاطس وكذلك ما تبقى من الكفتة ثم الصلصة. ثم تغبر بالجبن وينثر فوق الكل قطع الزبدة وتدخل الفرن تتحمر مدة 20 الى 25 دقيقة وتقدم ساخنة .



لازان بالقمرون والبشاميل

المقادير :

علبة سباكيتي لازان

500 غ من القمرون المقشر

ملعقة كبيرة من الزبدة

2 فصان من الثوم

قبطة من المعدنوس

نصف ملعقة صغيرة من الابزار - ملح

علبة من الفكيع شرائح

نصف ملعقة صغيرة من التوابل الأربعة

3 ملاعق من الزيت البلدية

صلصة البشاميل ص 31

100 غرام من الجبن المحكوك

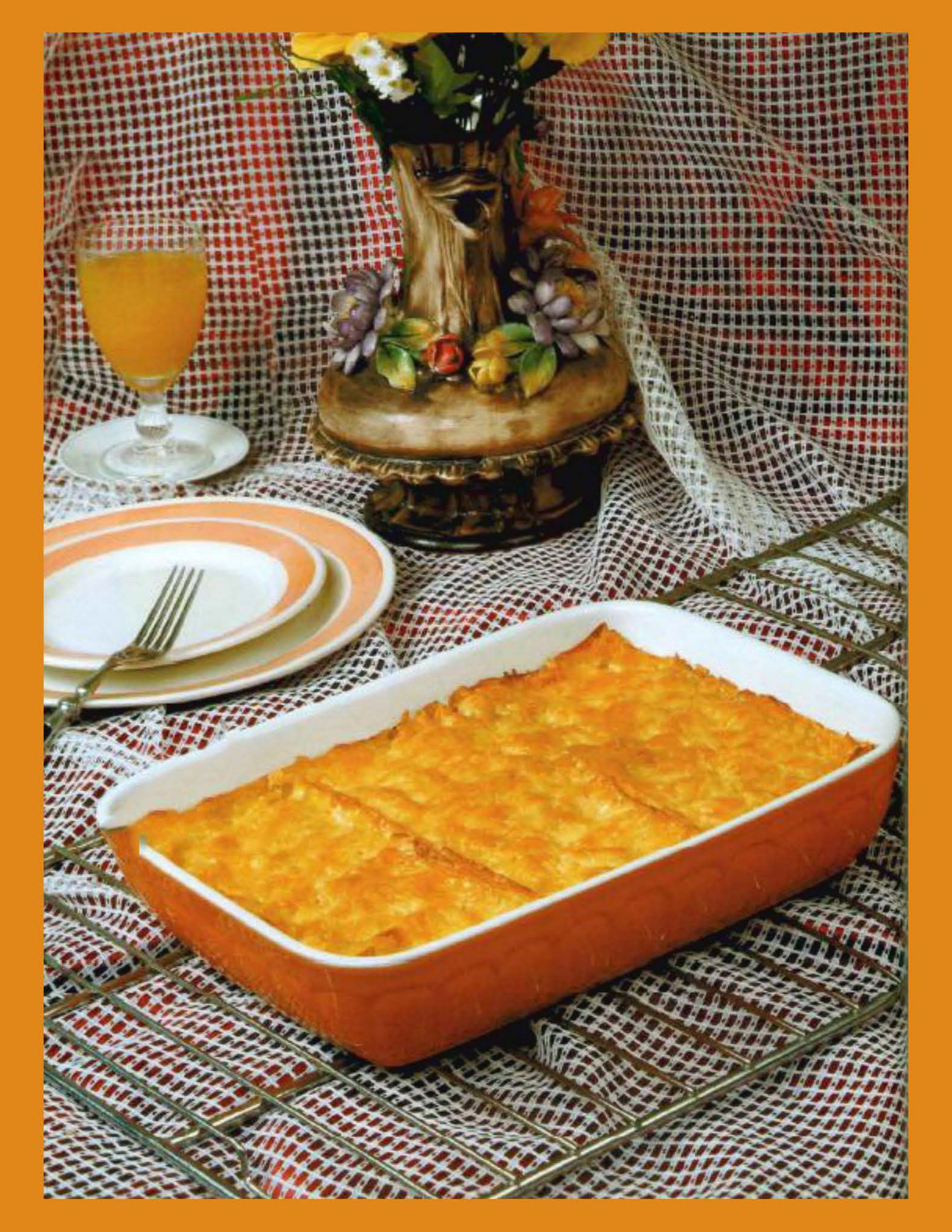
ملعقة كبيرة من الزبدة

الحشوة :

في مقلاة توضع ملعقة كبيرة من الزبدة والزيت البلدية والثوم والملح والابزار والتوابل الأربعة يترك الكل حتى يتشرب الماء تماما. يضاف المعدنوس والفكيع المحمر في ملعقة كبيرة من الزبدة . ترفع المقلاة من فوق النار . ويحتفظ بالخليط.

الطريقة :

تغطس سباكيتي لازان في الماء الغليان لمدة 5 دقائق. بعد ذلك تحط فوق قطعة من ثوب لتجف . تدهن الصينية بالزبدة وتغطى بسباكيتي لازان ، يفرش نصف الخليط المحضر فوق السباكتي وسقى بنصف مقدار بصلصة بشاميل ، تغطى الحشوة باسباكيتي لازان ثم يفرش ما تبقى من خليط القمرون . تسقى كذلك بالصلصة وتغطى بالسباكيتي يدهن وجهها بالصلصة ويغطى بالجبن وتدخل الفرن لتحمر.



البايلا

المقادير :

- 1 صدر الدجاج المقطع مكعبات
- بصلة صغيرة مرققة
- ملح ـ رأس ملعقة صغيرة إبزار أبيض
- حبة من الجزر المقطعة أطرافا صغيرة
- 100 غ من الجلبان
- قليل من الزعفران
- 100 غ من اللحم هبرة مقطع أطراف صغيرة
- قبطة صغيرة من المعدنوس المربوط بخيط
- نصف ملعقة صغيرة من سكينجبير
- نصف كأس صغير من الزيت
- فصان من الثوم
- 4 ورقات سيدنا موسى
- 3 مربعات المرق سمك
- زلافة كبيرة ونصف من الأرز الأبيض
- ربع كأس من الزيت
- علبة صغيرة من الطماطم المصبرة
- حبتان من الطماطم المحكوكة
- زلافة كبيرة من القمرون المقشر
- 3 حبات من الميرلان المتوسطة الحجم
- زلافة متوسطة من الكلمار شرائح
- 300 غ من السمك هبرة القرب أو ما يشابهه
- عصير حامضة.
- ملعقة صغيرة من الإبزار
- ملح حسب الذوق
- رأس ملعقة صغيرة من الزعفران
- ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحلو
- قليل من الفلفل الأحمر الحار.

الطريقة :

في طنجرة يوضع البصل والدجاج واللحم والملح والإبزار الأبيض والزيت والزعفران وسكينجبير والثوم ومربع



المرق واحد ونصف كأس صغير من الماء. يترك الكل يتقلى. بعد ذلك يضاف الماء الكافي والجلبان وقبطة المعدنوس والجزرة وورقة سيدنا موسى ويترك الكل فوق النار ينضج ويتبخر الماء تماما.

توضع الطماطم في مقلاة مع الملح ومربع المرق والطماطم المصبرة وربع كأس من الزيت ويترك الكل يتقلى.
يصلق الكلمار مع الملح وورقة سيدنا موسى، تبخر هبرة السمك ويحتفظ بها. يبخر الميرلان وينقى جيدا ويحتفظ به.
يصلق القمرون مع الملح وورقة سيدنا موسى ويحتفظ بمائه. يوضع الأرز في طنجرة الضغط (كوكوط) ويضاف إليه الزعفران و 3 زلافات من ماء القمرون ومربع المرق وورقة سيدنا موسى وتسد الطنجرة لمدة 10 دقائق ثم تفتح. يخلط الأرز بالطماطم جيدا ويضاف القمرون والكلمار وهبرة السمك والميرلان وعصير الحامض والإبزار والملح حسب الذوق والفلفل الأحمر الحلو والحار ويضاف كذلك خليط اللحم والدجاج. يخلط الكل ويوضع وسط صينية مدهونة بالزبدة. يبسط الخليط جيدا ثم يزين وجه البايلا بقشور الحامض الملفوف على شكل ورود وكذلك قشور الطماطم وحبات القمرون. ثم تزين كذلك جوانب الطبسيل بأنصاف الحامض ووريقات المعدنوس.

تدخل الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة. عند التقديم تزين كذلك بالخيار كما في الصورة وحبات الزيتون الأسود.



البطبوط



المقادير :

- 250 غ من طحين القمح
- 125 غ من الفورص
- ملعقة كبيرة من السكر
- ملعقة صغيرة من الملح
- ملعقة كبيرة من الزيت
- ماء دافئ للعجين
- ملعقتان كبيرتان من خميرة الخبز

الطريقة :

في قصعة يصب الطحين والملح والسكر ويجوف وسطه. تضاف الخميرة والزيت والماء الكافي لجمع العجينة. تدلك جيدا حتى تصير مطاطية ولينة وتغبر بالطحين وتترك تختمر في القصعة. بعد ذلك تعمل منها كويرات صغيرة في حجم الليمونة، تسطح على شكل خبيزة دائرية تغطى وتترك تختمر. تسخن مقلاة معدنية ثقيلة وتخبز الخبيزات من الجهتين حتى تتحمر. تقدم مصحوبة بالعسل والزبدة البلدية.

الملاوي



المقادير :

- 200 غ من طحين القمح
- 150 غ من طحين الفورص
- نصف ملعقة صغيرة من خميرة الخبز
- ماء دافئ للخليط
- 200 غ من الزبدة
- كأس كبير من الزيت
- زلافة من السميدة الرقيقة
- قليل من الملح

الطريقة :

يخلط الطحين في قصعة ويجوف وسطه. تضاف الخميرة والملح والماء الكافي حتى الحصول على عجينة متجانسة، تدلك جيدا وتعمل منها كويرات صغيرة في حجم المندرينة، تدهن بالزيت وتترك ترتاح لمدة 10 دقائق. بعد ذلك تؤخذ الكويرات الواحدة تلو الأخرى وتطلق على شكل مستطيل عرضه 10 سنتمتر وطوله طول العجينة يدهن بالزبدة المذابة مع الزيت وترش بالسميدة الرقيقة مع بسطه ولفه في نفس الوقت حتى الحصول على مستطيل ملفوف، يسطح باليد وهو واقف ويترك يرتاح وهكذا إلى نهاية الكويرات. ثم تسطح على شكل خبزة دائرية تطبخ في شلاة سدية ثقيلة مع رشها من حين لآخر بخليط الزبدة والزيت. تقدم مصحوبة بالعسل والزبدة والشاي.

الرغايف



المقادير :

250 غ من طحين القمح
زلافة كبيرة ونصف من الفورص
مقدار حمصة من خميرة الخبز
ملح حسب الذوق
كيس من الڤانيلا
الماء الكافي لجمع العجين
زلافة ممزوجة من الزبدة والزيت للدهن
قليل من السميدة الرقيقة أو طحين القمح للرش

الطريقة :

يخلط الطحين بالملح والفانيلا ويجوف وسطه ثم تضاف الخميرة والماء ويجتمع الخليط على شكل عجينة متجانسة. تدلك جيدا وتعمل منها كويرات صغيرة في حجم المندرينة. تدهن بالزيت وتترك ترتاح قليلا من 5 إلى 10 دقائق. بعد ذلك تأخذ الكويرات الواحدة تلو الأخرى وتدهن وتبسط جيدا حتى تصير رقيقة. ترش بالزبدة والزيت وتغبر بالسميدة أو الطحين ثم تثنى الجوانب إلى الوسط. تعمل على شكل مربع وتدهن كذلك وترش بالطحين.

تحمر في مقلاة معدنية ثقيلة من الوجهين وتدهن بالزبدة والزيت وهي وسط المقلاة وهكذا إلى نهاية الكويرات. تقدم مصحوبة بالعسل والمربى والزبدة البلدية و الشاي.

البغرير

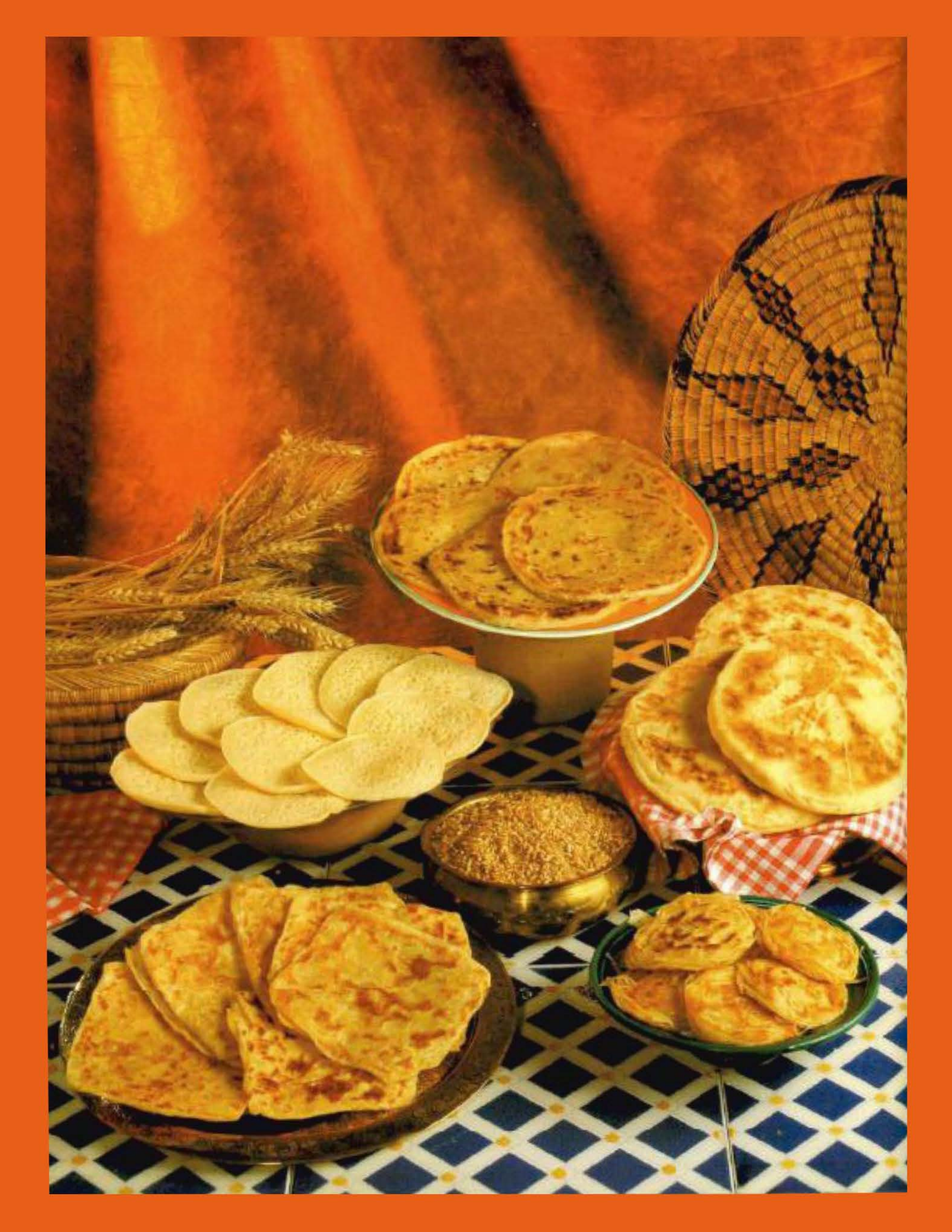
المقادير :

- زلافة من السميدة الرقيقة
- نصف زلافة من طحين القمح (سيبسيال)
- نصف زلافة من الفورص
- خمارة الحلوى
- ملعقة كبيرة من سكر سنيدة
- 2 لفالي
- ملعقة كبيرة من خميرة الخبز
- ملح حسب الذوق
- ماء دافئ للخليط

الطريقة :

يخلط الكل في كأس المطحنة الكهربائية حتى تطفو الفرقعات على السطح. يفرغ في إناء ويغطى لمدة ساعة ثم توضع مقلاة من نوع جيد فوق النار ويؤخذ الخليط بواسطة مغرفة وتسكب في المقلاة مع بسطها بظهر المغرفة. تترك حتى تنضج البغريرة وتتكون ثقب على وجهها وتتحمر من ظهرها جيدا وهكذا إلى نهاية الخليط.

تقدم مع العسل أو الزبدة البلدية أو زيت الزيتون.



بسطيلات بالدجاج

المقادير :

- 1 دجاجة من وزن 2 كلغ
- 1 كلغ ونصف من البصل المرقق
- زلافتان من المعدنوس المفروم غليظا
- 3 عيدان من القرفة
- 800 غ من اللوز المحمر والمهروش
- نصف حامضة صغيرة مرقدة
- قليل من الزعفران العادي
- قليل من الزعفران البلدي (شعرة)
- كأس صغير من الزيت
- 200 غ من الزبدة
- ملح حسب الذوق
- 125 غ من سكر سنيدة
- 125 غ من الزبدة المذابة للدهن
- كأس صغير من الماء
- ملعقتان كبيرتان من العسل الجيد
- نصف ملعقة صغيرة من الابزار
- ملعقة صغيرة من سكينجبير
- 12 بيضة ـ 3 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 1 كلغ من ورقة البسطيلة من الحجم الصغير
- القرفة للتزيين والسكر كلاصي
- قليل من اللوز المحمر للتزيين
- خليط من الطحين والماء لسد الورقة

الطريقة :

في طنجرة توضع الدجاجة والابزار والملح وسكينجبير وعيدان القرفة والمعدنوس و 3 ملاعق من السكر، الحامض المرقد المبشور . الزعفران العادي والبلدي، والزيت، 200 غ من الزبدة ثم البصل يترك الكل فوق النار مع إضافة كأس صغير من الماء يترك الكل حتى ينضج . تخرج الدجاجة من المرق وتزال عظامها وتفتت بعد ذلك يصفى المرق ونحتفظ



بالبصل المصفاة ليرجع في طنجرة أخرى ثم تصفي الزيت العائم على سطح المرق (المادة الدسمة) ليضاف إلى البصل لصفاة ويرجع الكل فوق النار مع إضافة السكر والقرفة والبيض المخفوق يحرك باستمرار حتى يعقد الخليط يفرغ في مصفاة ويترك يبرد كذلك يصفى المرق ونحتفظ بالمادة الدسمة التي تطفو على سطح المرق فقط.

تفرش ورقة البسطيلة وتدهن بالزبدة ثم تحط فوقها ورقة أخرى تدهن كذلك. يحط قليل من خليط البصل ثم الدجاج ثم اللوز المحمر ترش بقليل من ماء الزهر والقرفة وتجمع الحواشي لإعطائها شكل خبزة كبيرة تسد بخليط الطحين والماء وهكذا إلى نهاية الورقة والحشوة.

تدهن بالزبدة وتطهى في فرن حتى تتحمر. عند التقديم تدهن بالعسل وتزين باللوز أو تغبر بالسكر كلاصي وتزين بالقرفة. تقدم على فراش من الخس أو النعناع.

ملاحظة : يمكن خلط كل من اللوز وخليط البصل والدجاج مرة واحدة.

سابلي مالح

المقادير :

- 400 غ من الطحين
- 100 غ من الميزنية (نشا)
- 150 غ من الزبدة
- 3 ملاعق كبيرة من الجبن المحكوك
- قليل من السودانية
- نصف ملعقة صغيرة من الابزار
- كيس من خميرة الحلوى
- 5 سل من الماء - نصف كأس صغير من الماء
- بيضتان
- 100 غ من الجبن المحكوك
- قليل من الجلجلان والملح
- أو الجلجلان مع الزعتر المطحون للتزيين
- أو السانوج للتزيين
- أصفر البيض مع الملح للدهن

الطريقة :

يخلط الطحين مع الملح والميزينة والزبدة والجبن المحكوك والسودانية والابزار. يضاف البيض ثم الطحين الممزوج مع الخمارة. يخلط ثم تجمع العجينة بالماء. تترك ترتاح لمدة ساعتين.

تطلق العجينة بالمدلك وتقطع إما دوائر أو مثلثات أو مربعات، تدهن بأصفر البيض الممزوج بالملح، ثم تغبر بالجلجلان والزعتر أو السانوج أو الجبن المحكوك. تطهى في فرن ساخن حتى تتحمر.

مستطيلات بالفواكه



المقادير :

عجينة الفطائر المورقة الحلوة ص 167
أنصاف الخوخ أو المشمش المُعلب
حبتان من الكيوي
قطع الأناناس المُعلب
أنصاف الكركاع
قليل من السكر كلاصي
الكريما (انظر فطيرة بالتفاح ص 169

الطريقة :

تبسط العجينة المورقة على شكل مستطيل. توضع في صفيحة مدهونة بالزبدة وتثقب بالشوكة ثم يعمل من العجينة مستطيلان طويلان ليحطا على جانب المستطيل بالطول ومستطيلان طويلان ليحطا على المستطيل بالعرض. تدهن الجوانب بالبيض. يغطى وسط المستطيل بكاغط الألمنيوم ويعمل وسطه الحمص أو اللوبيا. تدخل هذه الفطيرة إلى الفرن حتى تتحمر. بعد ذلك تبسط فوقها الكريما المحضرة وقطع الفواكه المشكلة وأنصاف الكركاع المفند في السكر كلاصي ثم تدهن بالمربى المطحون وتقدم على شكل مستطيلات صغيرة.



بريوشة ملفوفة



المقادير :

العجينة :

200 غ من الطحين

80 غ من الزبدة أطراف صغيرة

ملعقة صغيرة من الزيت

كيس من الفانيلا

150 غ من السكر سنيدة

رأس ملعقة من القرفة

نصف ملعقة صغيرة من قشرة الحامض

قليل من الماء الدافئ لجمع العجينة

400 غ من التفاح الجيد مقطع شرائح رقيقة

80 من الزبيب الجيد

كأس صغير من عصير البرتقال المحلى

7 ملاعق من مربى التوت المطحون

يخلط الزبيب بعصير البرتقال ويترك ليلة كاملة بعد ذلك يصفى.

الطريقة :

تخلط مقادير العجينة المذكورة وتجمع بالماء الدافئ حتى الحصول على عجينة متجانسة. تطلق بالمدلك في سمك 1 سنتمتر فوق قطعة من الثوب مغمر جيدا بالطحين أو ورق أبيض المرشوش كذلك بالطحين، على شكل مستطيل أو مربع، يطلى بالمربى وترصف قطع التفاح فوقه ثم الزبيب ثم تلف العجينة حول نفسها على شكل قضيب مع إزالة قطعة الثوب أو الورق. تبلل الأصابع بالماء كي يسهل لف العجينة وتلف جيدا. تحط هذه الفطيرة فوق صفيحة مدهونة بالزبدة وتطهى في فرن لمدة 45 إلى 50 دقيقة. تقدم باردة أو دافئة وتزين بقطع التفاح والقرفة.



لفائف بالمشمش والكريما



المقادير :

عجينة الكرواصة ص 164
كريما انظر فطيرة بالتفاح ص 169
بيضة للدهن
علبة من المشمش المرقد
3 ملاعق كبيرة من السكر
كيس من الفانيلا

الطريقة :

يقطع المشمش شرائح ويوضع في وعاء فوق النار مع السكر والفانيلا حتى يتعسل.

تبسط العجينة في سمك 4 ملمتر على شكل مستطيل ثم تقطع إلى مربعات طولها 16 سنتمتر وعرضها 16 سنتمتر. يوضع قليل من الكريما في الوسط ثم قليل من المشمش المعسل ثم تلوى. تلف لتشد وتترك تختمر ثم تدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر. تدهن بالمربى.



بريوشة بالزبيب والفواكه المرقدة

المقادير :

العجينة :

- 380 غ من طحين الفورص
- 12 cl من الحليب الدافئ
- 60 غ من الزبدة
- 15 غ من خميرة الخبز
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 50 غ من السكر
- بيضة مخفوقة

الحشوة :

- 6 cl ماء دافئ
- 80 غ من الزبيب
- 60 غ من الفواكه المرقدة
- 50 غ من السكر
- نصف ملعقة صغيرة من القرفة
- نصف حبة من جوزة الطيب محكوكة
- قشرة حامضة محكوكة

للدهن :

- 60 غ سكر كلاصي و 3 ملاعق كبيرة من الماء.

الطريقة :

يصب الطحين في قصعة. تضاف الملح والخميرة المطلوقة في الماء الدافئ والزبدة المذابة مع الحليب والبيضة. يجمع الكل ويضاف الطحين إذا لم تـجمع العجينة. تدلك جيدا وتترك تختمر مدة 45 دقيقة الى ساعة .

تطلة العجنة على شكل مستطيل تفتح هذه البريوشة من الجوانب بالسكين، وتبقى ملتصقة في الوسط. تلف حول نفسها في شكل حلزوني ترصف الجوانب جيدا فوق الصفيحة ليتم نضجها من الداخل وتترك حتى تختمر.

عند إخراجها من الفرن تدهن مباشرة بخليط السكر كلاصي والماء أو المربى المطحون والمصفى وتغبر بشرائح اللوز.



تفاح محشو



المقادير :

العجينة لصنع المورقات الحلوة انظر ص168
4 تفاحات
زلافة صغيرة (اللوز - الزبيب - الكركاع - الفواكه المرقدة)
4 ملاعق كبيرة من السكر
كيس من الفانيلا
بيضة للدهن

الطريقة :

يصلق اللوز ويحمر في الفرن ثم يهروش. كذلك يحمر الكركاع ويهروش. بعد ذلك يضاف إليهما الزبيب والفواكه المرقدة والسكر والفانيلا ويخلط الكل جيدا. ينقى التفاح ويفرغ جوفه من الوسط ويملأ بخليط اللوز والكركاع تورق العجينة في سمك 1 ملمتر وتقطع على شكل مربعات متساوية. يؤخذ كل مربع ويحط وسطه تفاحة محشوة وتجمع حواشيه إلى الأعلى لتغطي التفاحة تماما. تزين من رأسها على شكل وردة ثم تدهن بالبيض وتطهى.

عند إخراجها مباشرة من الفرن تدهن بالمربى أو سيرو مكون من السكر والماء الغليان حتى يعقد قليلا.



كريب بالشوكولاتا



المقادير :

الخليط :

- 375 غ من الطحين
- نصف لتر من الحليب
- كأس كبير من الماء
- 5 بيضات
- 1 فانيلا
- نصف ملعقة صغيرة من الملح
- 3 ملاعق من السكر

الكريما :

- 125 غ من القشدة الطرية
- 100 غ من الشوكولاتا الممتازة
- 50 غ من الزبدة قطع
- فواكه الموسم
- تفاح – موز – إجاص

الطريقة :

في كأس المطحنة الكهربائية يخلط كل من الطحين والسكر والملح والماء والحليب والفانيلا. بعد ذلك يضاف البيض ويمزج الكل جيدا حتى تتكون فرقعات على سطح العجين. توضع مقلاة مدهونة فوق النار ويفرغ وسطها نصف مغرفة من الخليط وتطهى من الجهتين وهكذا إلى نهاية العجينة .تدهن المقلاة بالزبدة قبل كل استعمال .

في إناء تذاب الشوكولاتا باستعمال (حمام ماريا). بعد ذلك تضاف الكريما الطرية وتخفق جيدا. يرفع الوعاء من فوق النار وتضاف الزبده ويخلط الكل جيدا. تبسط الرغيفه ويوضع مقدار ملعقه كبيرة من الشوكولاتا وسطها وتلف أو تثنى على ثلاثة وهكذا إلى نهاية الكريب ثم تسقى بالشوكولاتا المحضرة، أو تملأ بالفواكه وتعمل على شكل رزمة تشد بخيط المخصص للحلوى.



ضفيرة بالمربى

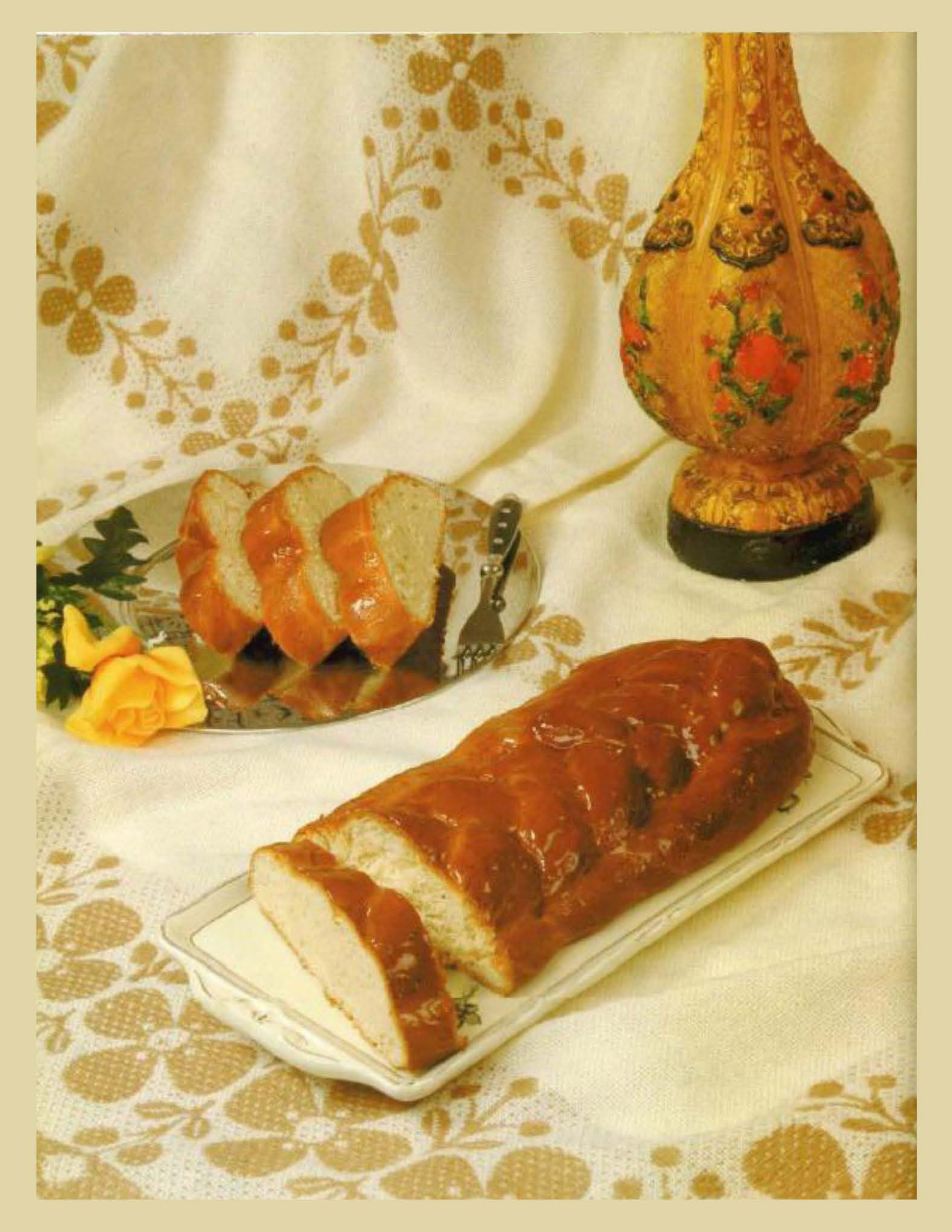


المقادير :

- 500 غ من الطحين
- ملعقتان من خميرة الخبز
- بيضة كاملة
- أصفر بيضة للدهن
- ملعقة كبيرة من السكر
- ملح
- 100 غ من الزبدة
- كأس صغير من الحليب الدافئ
- كيس من الفانيلا أو قشرة الحامض أو الليمون
- 3 ملاعق كبيرة من الزيت

الطريقة :

في قصعة يخلط كل من الطحين والملح والسكر والفانيلا والبيضة والزيت والزبدة المذابة. بعد ذلك تضاف الخميرة المذابة في الحليب، ويخلط الكل جيدا ويضاف الماء الدافئ إذا لم تجمع العجينة. تدلك جيدا، ثم تعمل من العجينة 3 حبال متساوية تعمل على شكل ضفيرة، تغطى وتترك ترتاح حتى تختمر. تدهن بأصفر البيض وتطهى في فرن ساخن حتى تتحمر ثم تدهن بالمربى المطحون.



كيكة بالفواكه المرقدة



المقادير :

- 150 غ من الفواكه المرقدة
- 50 غ من الزبيب بدون عظم
- قشرة حامضة محكوكة
- 4 بيضات
- 150 غ من الزبدة
- 150 غ من السكر
- 230 غ من الطحين
- كيس من الخميرة
- نصف كأس من عصير الليمون

الطريقة :

في وعاء يوضع الزبيب مع عصير الليمون فوق نار هادئة حتى يتلين. تضاف الفواكه المرقدة وقشرة الحامض ويرفع الوعاء من فوق النار. يترك الكل لينقع ثم يصفى.

في إناء يخلط كل من السكر والزبدة ويضاف البيض، الواحدة تلو الأخرى مع الخفق المستمر حتى الحصول على كريما ملساء. تضاف الفواكه المرقدة والزبيب ثم الطحين الممزوج مع الخميرة ويخلط الكل جيدا حتى الحصول على عجينة ثقيلة. يفرش قالب الحلوى بكاغط الحلوى ويدهن من الجوانب جيدا بالزبدة ثم يملأ القالب بالخليط المحضر ويطهى في فرن ساخن درجته 200 درجة بعد مرور 20 دقيقة الأولى تُنَزِّلُ حرارة الفرن إلى 160 درجة مع مراقبة الحلوى.



دوائر محشوة بالتفاح

المقادير :

- 100 غ من الزبدة العادية
- 80 غ من زبدة المركرين
- ملعقة صغيرة من عصير الحامض أو الخل
- ربع ملعقة صغيرة من الملح
- 250 غ من الطحين
- ماء بارد لجمع العجينة
- قليل من شرائح التفاح للتزيين
- يتبع طريقة تحضير العجينة المخصصة للفطائر المالحة

حشوة التفاح :

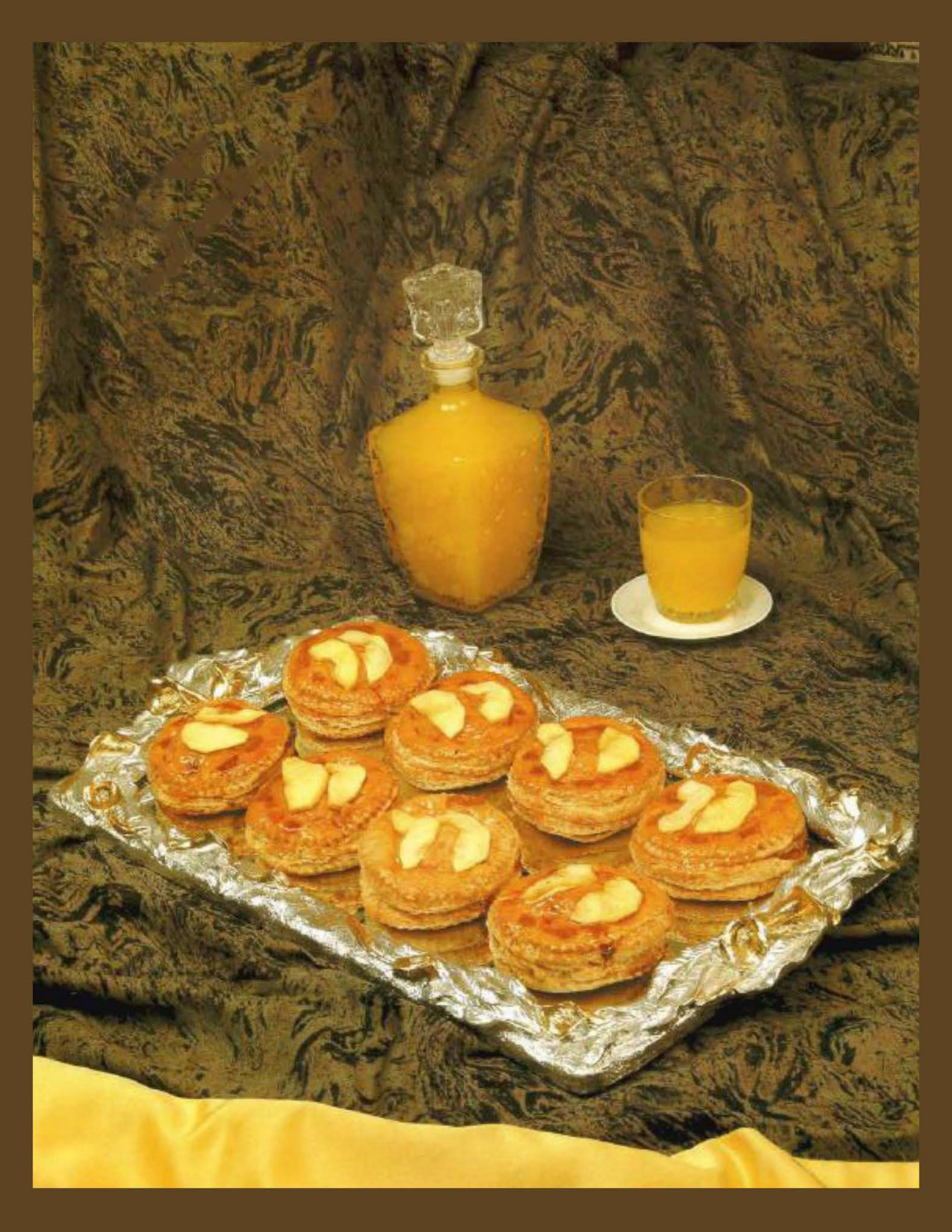
- 500 غ من التفاح المقطع مكعبات
- عصير نصف حامضة
- كيس من الفانيلا
- 60 غ من السكر
- ملعقة كبيرة من الزبدة
- رأس ملعقة صغيرة من القرفة

في وعاء يخلط كل من التفاح والحامض والفانيلا والسكر والزبدة والقرفة ويترك فوق نار مهيلة حتى يتعسل.

الطريقة :

تبسط العجينة على شكل مستطيل وتقطع دوائر حجمها 8 سنتمتر. يوضع قليل من الحشوة وسط الدوائر وتدهن الجوانب بالبيض ثم تغطى بدائرة أخرى من الفوق. تلصق الجوانب وذلك بالضغط عليها. تعمل خطوط على وجه الدوائر بواسطة رأس سكين وتدهن بالبيض وتطهى في فرن ساخن حتى تحمر. عند إخراجها من الفرن تدهن بالمربى المطحون وتزين بشرائح التفاح.

ملاحظة : عند استعمال حشوة القمرون أو الكفتة تحضر العجينة ويضاف إليها الابزار والتوابل الأربعة.



بريوشة دائرية

المقادير :

600 غ من الطحين	ملح
بيضة كاملة	كأس من الحليب الدافئ (20 cl)
أصفر بيضة	30 غ من خميرة الخبز
225 غ من الزبدة المذابة	ملعقتان كبيرتان من الزبيب أو الفواكه المرقدة
4 ملاعق كبيرة من السكر	أصفر بيضة للدهن

الطريقة :

يصب الطحين في قصعة ويجوف وسطه ويضاف إليه البيض.

في وعاء يخلط كل من الحليب والسكر والملح والزبدة ويوضع فوق النار ليدفأ قليلا. بعد ذلك تضاف الخميرة. يفرغ الخليط فوق الطحين قليلا قليلا مع الدلك جيدا. تغطى العجينة حتى تختمر. بعد ذلك تدلك من جديد وتعمل على شكل بريوشة دائرية. تترك تختمر من جديد حتى يتضاعف حجمها. تدهن بأصفر البيض وتزين بواسطة مقص وتطهى. عند إخراجها من الفرن تدهن بالمربى المطحون.



كيكة بالشكلاط والكركاع

المقادير :

5 بيضات
100 غ من الشوكولاتا
150 غ من الكركاع المهروش.
90 غ من الزبدة المليّنة
40 غ من شابلير الخبز اليابس المحكوك
40 غ من السكر كلاصي للتزيين
عود من الفانيلا
100 غ من السكر

الطريقة :

تذاب الشوكولاتا في حمام ماريا.

يخلط السكر بأصفر البيض ويخفق جيدا حتى يبيض المزيج. يضاف 100 غ من الكركاع المهروش والشابلير والشوكولاتا المذابة و 75 غ من الزبدة ويخلط الكل جيدا. تقسم الفانيلا على اثنين ويخرج الذي بداخلها. تضاف إلى الخليط. يخفق بياض البيض حتى يصير كالثلج ثم يضاف بمهل إلى الخليط.

يدهن قالب الحلوى بما تبقى من الزبدة ويرش بالكركاع ويفرغ وسطه الخليط المحضر. يطهى في فرن ساخن لمدة نصف ساعة ثم يغبر وجه الحلوى بالسكر كلاصي وتقطع شرائح.



مربعات محشوة باللوز

المقادير :

عجينة الكرواصة ص 164

أو العجينة الخاصة بالفطائر الحلوة ص 168

بيضة مخفوقة للدهن

شرائح اللوز للتزيين

الحشوة :

250 غ من اللوز المسلوق والمقشر

150 غ من السكر

كيس فانيلا

ملعقتان من ماء االزهر

ملعقة صغيرة من القرفة

100 غ من الزبدة

الطريقة :

يطحن اللوز مع السكر وتضاف الفانيلا والقرفة والزبدة وماء الزهر حتى الحصول على العقدة.

تبسط العجينة في سمك 6 ملمتر وتقطع مربعات حجمها 10 سنتمتر. تدهن حاشيتها بالبيض وتحط قليل من حشوة اللوز في الوسط وتجمع الحواشي إلى الأعلى لتلتقي في الوسط على شكل رزمة . تدهن بالبيض وتطهى. عند إخراجها من الفرن، تدهن بالمربى أو العسل الساخن وتزين بشرائح اللوز.

ملاحظة :يمكن حشوها بالتفاح المعسل مع السكر والڤانيلا والقرفة والزبيب والفواكه المعسلة.



كرواصة بالحامض

المقادير :

1 كلغ من الطحين
200 غ من الزبدة العادية
200 غ من السكر
قليل من الملح
بيضة للدهن
50 غ من خميرة الخبز
بيضتان
كأس حليب دافئ
ماء دافئ لجمع العجينة

الطريقة :

في قصعة يوضع الطحين و 200 غ من الزبدة والبيض والسكر والملح، وخميرة الخبز المطلوقة في الحليب الدافئ. تجمع العجينة بالماء الدافئ وتدلك. بعد ذلك تبسط العجينة على شكل كرة ويوضع ما تبقى من الزبدة في الوسط وتحضر بنفس الطريقة السابقة (كرواصة حلوة بالشوكولاتا) ثم تعمل من العجينة مثلثات تحضر كذلك كالطريقة السابقة. تترك تختمر ثم تدهن بالبيض وتطهى .

الكريما : كأس كبير من عصير الحامض - كأس ماء سكر حسب الذوق - كيس من الڤانيلا - 3 ملاعق من الميزنة.

يخلط كل من الماء وعصير الحامض والڤانيلا والسكر والمايزنة ويوضع الكل فوق النار مع التحريك حتى يعقد. تفتح الفطائر من جانب واحد وتملأ بالكريما المحضرة.



فطائر بالكريما



المقادير :

عجينة الكرواصة ص 104
بيضة للدهن
100 غ من شرائح اللوز للتزيين
كريما صفراء
2 أصفر البيض
4 ملاعق كبيرة من السكر
ملعقتان كبيرتان من المايزنة أو الطحين
1 كيس من الفانيلا
كأس كبير من الحليب
ملعقة صغيرة من الزبدة

الطريقة :

تحضر العجينة بنفس الطريقة السابقة ثم تعمل على شكل مستطيل سمكه 3 ملمتر. يقطع هذا الأخير مربعات صغيرة ثم يحط قليل من الكريما المحضرة وسطه وتجمع الرؤوس إلى الوسط لإعطائها شكل دائري. تترك تختمر، بعد ذلك تدهن بالبيض وتلصق شرائح اللوز في وسطها ثم تطهى في فرن ساخن مدة 15 إلى 20 دقيقة حتى تحمر. يخلط أصفر البيض مع السكر جيدا ثم يضاف الطحين أو المايزنة ثم الحليب ويوضع الكل فوق نار هادئة حتى يعقد فنحصل على كريما صفراء تضاف إليها الزبدة.



الخبيزات الحلوة



المقادير :

- كأس صغير من الزبدة المذابة
- كأس صغير من الزيت
- علبة من الحليب المركز المحلى أو العادي
- 5 بيضات بلدية
- نصف ملعقة صغيرة من المسكة البلدية المطحونة
- كأس كبير من الماء الدافئ
- كأس صغير من عصير البرتقال
- قشرة برتقالتين محكوكة
- كأس كبير ونصف من السكر
- كيسان من الفانيلا
- كيسان من خميرة الحلوى
- ملعقة كبيرة ونصف من خميرة الخبز
- كأس صغير من الجلجلان المحمر
- ربع كأس من النافع
- كأس صغير من ماء الزهر
- الطحين حسب الخليط
- صفرة بيضتان للدهن
- قليل من الملح
- قليل من الجلجلان للتزيين

الطريقة :

يخلط الحليب والزيت والسكر والمسكة وماء الزهر وعصير البرتقال وقشرته والزبدة والفانيلا والماء والملح ويوضع الكل فوق نار هادئة حتى يصير دافئا. تخلط جيدا جميع المقادير المتبقية ويضاف إليهاخليط الحليب ثم البيض. يمزج الكل ثم يضاف الطحين شيئا فشيئا حتى تتجمع العجينة وتصير متجانسة. تدلك جيدا وتترك تختمر، بعد ذلك تعمل من الخليط كويرات صغيرة في حجم المندرينة، تسطح قليلا وتترك تختمر من جديد. عند طهيها تدهن بصفرة البيض وتزين بالجنجلان وتطهى حتى تتحمر.



كرواصة حلوة بالشوكولاتا

المقادير :

500 غ من الطحين	كأس صغير من الحليب الدافئ
125 غ من الزبدة العادية	ماء دافئ لجمع العجينة
100 غ من سكر سنيدة	بيضة
300 غ من زبدة المركرين	100 غ من الشوكولا تا المذابة
رأس ملعقة صغيرة من الملح	قليل من اللوز للتزيين
30 غ من خميرة الخبز	أصفر البيض للدهن

عند إخراج العجينة من الثلاجة تعاد عملية البسط مرتين وتترك ترتاح 20 دقيقة.

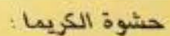
الطريقة :

تطلق الخميرة في نصف مقدار الحليب.

يسكب الطحين في قصعة وتضاف 125 غ من الزبدة والملح والبيضة والسكر والخميرة والحليب الدافئ ويجمع الكل بالماء حتى الحصول على عجينة متجانسة تعمل على شكل مربع. توضع زبدة المركرين في الوسط ويثنى المربع على أربعة مثل الظرف ويطلق بالمدلك على شكل مستطيل، على ثلاثة بالطول. تعاد هذه العملية 4 مرات دائما في اتجاه واحد في سمك 4 ملمتر طوله 40 على 60 . بعد ذلك تبسط العجينة على شكل مستطيل وتقطع مستطيلات عرضها 13 سنتمتر. تعمل من رأس المستطيلات مثلثات قاعدتها 10 سنتمتر ويمدد رأس المثلث قليلا ثم تلف من القاعدة إلى رأس المثلث ثم تدور لإعطائها شكل هلال وهكذا إلى نهاية العجين. تصف الهلاليات في صفيحة وتغطى حتى تختمر. بعد ذلك تدهن بأصفر البيض وتطهى حتى تتحمر مدة 15 إلى 20 دقيقة. بعد ذلك تفتح من جانب واحد وتملأ بالكريم شانتيي وتدهن بالشوكولاتا وترش باللوز. تقدم مع الشاي أو القهوة.



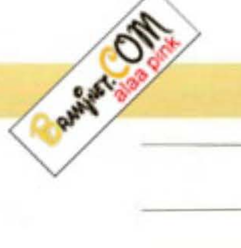
حشوة الكريما :



200 غ من الكريما الطرية
2 كيسان من الفانيلا
60 غ من سكر سنيدة

تخفق الكريما الطرية جيدا بالباطور بعد ذلك يضاف السكر شيئا فشيئا حتى تتكاثف ويتضاعف حجمها.

عجينة لصنع الفطائر المورقة المالحة



المقادير :

750 غ من الطحين

50 غ من الزبدة العادية

700 غ من زبدة المركرين تقسم على 6 أجزاء

ملح - كوزة محكوكة - نصف ملعقة صغيرة من الابزار

ماء بارد للعجين

60 غ من الجبن محكوك

الطريقة :

يخلط الطحين مع الملح والكوزة والزبدة العادية والابزار والجبن وتجمع بالماء البارد. بعد ذلك تطلق العجينة على شكل دائري ويوضع مقدار جزء واحد من زبدة المركرين على شكل قطع متناثرة وتطوى الدائرة على أربعة مثل الظرف. تطلق بالمدلك وتطوى على ثلاثة بالطول ثم تطلق من جديد على شكل مستطيل. يوضع كذلك مقدار آخر من الزبدة على شكل قطع متناثرة ثم يطوى المستطيل على ثلاثة بالطول ويطلق بالمدلك. تكرر هذه العملية 5 مرات. في كل مرة يوضع مقدار من الزبدة وتثنى كالسابقة وبعد ذلك توضع في الثلاجة لمدة نصف ساعة قبل الإستعمال.



عجينة لصنع الفطائر المورقة الحلوة

المقادير :

750 غ من الطحين
50 غ من الزبدة العادية
700 غ من زبدة المركرين
ملعقتان كبيرتان من الزيت
ماء بارد للعجين

الطريقة :

تحضر هذه العجينة بنفس طريقة عجينة الفطائر المورقة المالحة.

تعمل وسط كيس من البلاستيك وتترك في مُجمد الثلاجة لمدة نصف ساعة .

فطيرة بالتفاح

المقادير :

العجينة الحلوة : ص 168

3 تفاحات متوسطة

كأس صغير من السكر

60 غ من الزبدة

عصير نصف حامضة

كيسان من الفانيلا

أصفر بيضة للدهن

مقادير الكريما :

كأس كبير من الحليب

أصفر بيضة + بيضة كاملة

60 غ من السكر

ملعقتان من الطحين

كيسان من الفانيلا

ملعقة صغيرة من الزبدة

ملعقة كبيرة من اللوز المحمر للتزيين

الطريقة :

ينقى التفاح ويقطع شرائح رقيقة تسقى بعصير الحامض.

تطلق العجينة في سمك 6 ملمتر على شكل مستطيل. بعد ذلك يقطع من العجين متسطيلان طويلان عرضهما 2 سنتمتر، وطولهما طول المستطيل الأول المحضر. يحط هذان الأخيران على الجوانب بالطول. يثقب المستطيل في الوسط بالشوكة ثم يحضر مستطيلان طويلان طولها هو عرض المستطيل ليَحطا بالعرض فوق المستطيل الأول وعرضهما 2 سنتمتر، تبسط الكريما فوق المستطيل وترصف شرائح التفاح المتساوية فوق الكريما وينثر فوقها الزبدة على شكل قطع متناثرة ثم يرش التفاح بالسكر الممزوج مع الفانيلا وتدهن الحواشي بأصفر البيض وتزين بواسطة

سكين ثم تغير وسط الطرطة بقليل من القرفة .تدخل الفرن لتنضج وتتحمر. عند إخراجها من الفرن تدهن جوانبها بالمربى المطحون على شكل سائل وتزين هذه الأخيرة بشرائح اللوز المحمر قليلا. تقدم باردة أو دافئة.



ملاحظة : يوضع المستطيل وسط الصفيحة قبل أن يزين بالتفاح.

تحضير الكريما :

يخلط كل من السكر بالبيض جيدا، يضاف الطحين. يغلى الحليب فوق النار مع الفانيلا ثم يسكب شيئا فشيئا فوق خليط البيض والسكر ثم يوضع الوعاء فوق النار مع التحريك باستمرار حتى يعقد الخليط ونحصل على كريما صفراء. تضاف الزبدة ويرفع الوعاء من فوق النار. تقدم هذه الفطيرة كما هي أو تقطع مستطيلات.



الفهرس